This gas grill must be used only outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage, screened-in porch, gazebo or any other enclosed area.

APPLY SERIAL NUMBER LABEL FROM CARTON

Serial No.
XXXXXX000000
MODEL NO.

NAPOLEON®
GOURMET GRILLS
Award Winning Products

DO NOT DISCARD

PRESTIGE II 600

INFRARED

⚠ DANGER

IF YOU SMELL GAS:

- **Shut off gas to the appliance.**
- **Extinguish any open flame.**
- **Open lid.**
- **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or fire department.**

⚠ WARNING

Do not try to light this appliance without reading the "LIGHTING" instructions section of this manual.

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance. An L.P. cylinder not connected for use must not be stored in the vicinity of this or any other appliance. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

Notice to Installer: Leave these instructions with the grill owner for future reference.

Manufactured by: Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: (705)726-4278
Fax: (705)725-2564 email: care@nac.on.ca web site: www.napoleongrills.com

Quality System Certified To ISO 9001-2000

N415-0204 OCT 27/08

All NAPOLEON gas grills are manufactured under the strict Standard of the world recognized ISO 9001-2000 Quality Assurance Certificate.

NAPOLEON products are designed with superior components and materials, and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. The burner and valve assembly are leak tested and test-fired at a quality test station. This grill has been thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from NAPOLEON.

Napoleon Gas Grill President's Limited Lifetime Warranty

NAPOLEON warrants the following materials and workmanship in your new NAPOLEON gas grill against defects for as long as you own the gas grill. This covers aluminum castings (excluding paint), stainless steel base, stainless steel control panel (excluding screen printing), stainless steel burners, stainless steel rod cooking grids, stainless steel side shelves, LUXIDIO® side shelf end caps, wheels, knobs, porcelain enameled lids and stainless steel lids, subject to the following conditions: During the first ten years NAPOLEON will provide replacement parts at our option free of charge. From the eleventh year to lifetime, NAPOLEON will provide replacement parts at 50% of the current retail price.

Components such as stainless steel sear plates, ceramic infrared burners (excluding screens), cast iron cooking grids, igniter (excluding batteries), temperature gauge and brass valves are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first three years of the limited warranty.

Components such as regulators, casters, stainless steel warming racks, hoses and connectors, fasteners and accessories are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first year of the limited warranty.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labor costs or export duties.

Conditions And Limitations

"NAPOLEON warrants its products against manufacturing defects to the original purchaser only, provided that the purchase was made through an authorized NAPOLEON dealer and is subject to the following conditions and limitations:"

This factory warranty is non-transferable and may not be extended what-so-ever by any of our representatives.

The gas grill must be installed by a licensed, authorized service technician or contractor. Installation must be done in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes.

This limited warranty does not cover damages caused by misuse, lack of maintenance, grease fires, hostile environments, accident, alterations, abuse or neglect and parts installed from other manufacturers will nullify this warranty.

This limited warranty further does not cover any scratches, dents, painted finishes, corrosion or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners, nor chipping on porcelain enamel parts, nor any components used in the installation of the gas grill.

Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided.

In the first year only, this warranty extends to the replacement of warranted parts, which are defective in material or workmanship provided that the product has been operated in accordance with the operation instructions and under normal conditions.

After the first year, with respect to this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON may, at its discretion, fully discharge all obligations with respect to this warranty by refunding to the original warranted purchaser the wholesale price of any warranted but defective part(s).

NAPOLEON will not be responsible for the installation, labor or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, and such expenses are not covered by this warranty.

Notwithstanding any provision contained in this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON's responsibility under this warranty is defined as above and it shall not in any event extend to any incidental, consequential, or indirect damages.

This warranty defines the obligation and liability of NAPOLEON with respect to the NAPOLEON gas grill and any other warranties expressed or implied with respect to this product, its components or accessories are excluded.

NAPOLEON neither assumes, nor authorizes any third party to assume, on its behalf, any other liabilities with respect to the sale of this product.

NAPOLEON will not be responsible for: over firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds, or inadequate ventilation,

Any damages to the gas grill due to weather damage, hail, rough handling, damaging chemicals or cleaners will not be the responsibility of NAPOLEON.

The bill of sale or copy will be required together with a serial number and a model number when making any warranty claims from NAPOLEON.

NAPOLEON reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honoring any warranty claim.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labor costs, or export duties.

WARNING! Failure to follow these instructions could result in property damage, personal injury or death. Read and follow all warnings and instructions in this manual prior to operating grill.

Safe Operating Practices

- Read the entire instruction manual before operating the gas grill.
- This gas grill must be used only outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage, screened-in porch, gazebo or any other enclosed area.
- This gas grill must not be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- Do not locate unit in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the gas grill.
- Under no circumstances should this gas grill be modified.
- Do not operate unit under overhead combustible construction.
- Maintain proper clearance to combustibles (16” (410mm) to rear of unit, 7” (178mm) to sides). Additional clearance of (24” (610mm) is recommended near vinyl siding or panes of glass.
- Gas must be turned off at the propane cylinder or at the natural gas supply valve when the gas grill is not in use.
- Do not attempt to use a cylinder that is not equipped with a QCC1 type connection.
- When the propane cylinder is connected to the appliance, the gas grill and cylinder must be stored outdoors in a well-ventilated space.
- When the gas grill is to be stored indoors, the connection between the propane cylinder and the gas grill must be disconnected and the cylinder removed and stored outdoors in a well ventilated space out of reach of children. Disconnected cylinders must not be stored in a building, garage or any other enclosed area. Natural gas units must be disconnected from the supply when being stored indoors.
- Inspect the fuel supply hose before each use. If there is evidence of excessive abrasion or wear or the hose is cut, it must be replaced prior to using the gas grill with a replacement hose assembly specified by the grill manufacturer.
- Do not route hose underneath drip pan - proper hose clearance to bottom of unit must be maintained.
- Hose must not run behind the front leg. It must run around the front side of leg (if applicable).
- Leak test the unit before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced.
- Follow lighting instructions carefully when operating grill.
- Burner controls must be off when turning supply cylinder valve on.
- The lid is to be closed during the gas grill preheating period on all models except the BISZ300NFT/PFT and the built-in side burner BISB245.
- The BISZ300NFT/PFT and the built-in side burner BISB245 are supplied with a flat cover for storage and protection from the elements. Never place this cover on the grill while hot or operating. Allow grill to cool completely before covering.
- Adults and especially children should be alerted to the hazards of high surface temperatures. Young children should be supervised near the gas grill.
- Do not leave grill unattended when operating.
- Do not light burners with lid closed.
- Do not operate rear burner with main burners operating.
- Do not move grill when hot or operating.
- Do not use condiment tray to store lighters, matches or any other combustibles.
- Keep any electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Ensure sear plates are positioned properly according to sear plate installation instructions. The holes must be towards the front of the gas grill (if applicable).
- Clean grease tray and sear plates regularly to avoid build-up, which could lead to grease fires.
- Remove warming rack before lighting rear burner. The extreme heat will damage the warming rack.
- Inspect infrared burner venturi tube for spider webs and other obstructions periodically. Clean the tubes completely if you find any such obstructions.
- Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose, etc.) to come in contact with heated unit. A large temperature differential can cause chipping in the porcelain.
- Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose, etc.) to come in contact with ceramic burners. A large temperature differential can cause cracking in the ceramic tile.
- Do not use a pressure washer to clean any part of the unit.

General Information

This gas barbecue is CERTIFIED UNDER CANADIAN AND AMERICAN NATIONAL STANDARDS, CAN/CGA-1.6-M95 AND ANSI Z21.58 -1995 RESPECTIVELY FOR outdoor gas grills and should be installed TO CONFORM WITH LOCAL CODES. In absence of local codes, install to the current CAN1-B149.2 Propane Installation Code in Canada or to the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 in the United States.

If a rotisserie motor is used, it must be electrically grounded in accordance with local codes or, in absence of local codes, with the current CSA C22.1 Canadian electrical code in Canada or the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 in the United States.

California proposition 65: The burning of gas fuel creates by-products, some of which are on the list as substances known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. When cooking with gas, always ensure adequate ventilation to the unit, to minimize exposure to such substances.

Propane Cylinder Specifications

WARNING! If these instructions are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

A dented or rusty cylinder may be hazardous and should be checked by your propane supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. Use only a propane supply cylinder constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the National Standard of Canada, CAN/CSA-b339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable or the Specifications for LP-Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.). This appliance has been designed for use with a 20 lb. (9.1 kg) size propane cylinder only (not supplied).

The propane cylinder must be provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances. The propane cylinder must be provided with a shut-off valve terminating in a propane cylinder valve type QCC1, and a safety relief device having direct communication with the vapor space of the cylinder. The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal and the cylinder shall include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder shall incorporate a listed OPD (overfill protection device). Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance. Never fill the cylinder beyond 80 percent full.

Use only the pressure regulator and hose assembly provided with this barbecue. Replacement pressure regulators and hose assemblies must be specified by the manufacturer. Do not store a spare propane cylinder on the shelf beneath the barbecue.

The regulator supplies a pressure of 11 inches. water column to the gas grill and has a QCC1 type fitting. Cylinders to be used with this unit must be supplied with a QCC1 cylinder valve. A QCC1 cylinder has a positive seating connection, which will not allow gas flow until a positive seal has been achieved. It is also equipped with an excess flow device. In order to attain full flow to the grill, the valves must be in the off position when the cylinder valve is turned on.

Gas Hook-Up Instructions

WARNING! A fire will result if the gas supply hose makes contact with the underside of the grill or drip pan.

Propane Cylinder Installation: Set cylinder into hole in bottom shelf.

Cylinder Connection: Ensure the gas regulator hose is kink free. Remove the cap or plug from the cylinder fuel valve. Insert the black QCC1 regulator nipple onto the QCC1 fuel valve. Hand tighten clockwise. Do not use tools. Leak test all joints prior to using the grill. A leak test must be performed annually and each time a cylinder is hooked up or if a part of the gas system is replaced.

If this grill is to be connected directly to a house propane gas supply line, follow the instructions for the natural gas hook-up. Optional side burners must also follow the natural gas hook-up instructions. Note: The propane tank heat shield is not required when the grill is connected to a fixed fuel supply, as its sole function is to shield the propane tank normally used with the grill. Ensure that the supply pressure is 11 inches water column.

Natural Gas Hook-Up: These connections must be made by a licensed gas fitter. This natural gas grill is supplied with a gas supply hose (complete with a quick disconnect) designed for natural gas and certified for outdoor use. The gas grill is designed to operate at an inlet pressure of 7 inches water column. Piping and valves upstream of the quick disconnect are not supplied.

The quick disconnect must not be installed in an upward direction and a readily accessible manual shut-off valve must be installed upstream of, and as close to, the quick disconnect as is feasible. The flared end of the hose must be connected to the fitting on the end of the manifold tube or flex tube (if applicable) as illustrated in the Natural Gas Hose Attachment diagram. Tighten using two wrenches. (Do not use thread sealer/pipe dope.) Leak test all joints prior to using the gas grill.

WARNING!

- The installation must be performed by a licensed gas fitter, and all connections must be leak tested before operating the grill.
- Do not route hose underneath the drip pan.
- Do not route hose between bottom shelf space and back panel.
- Do not route hose over top of rear panel.
- Ensure all hose connections are tightened using two wrenches. Do not use Teflon tape or pipe dope on any hose connection.
- Ensure the hose does not contact any high temperature surfaces or it may melt and leak causing a fire.
- Leak test all the connections using a soap and water solution as per the leak testing instructions found in the manual.
- The outdoor cooking gas appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 0.5 psi (3.5 kPa).
- The outdoor cooking gas appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

Leak Testing Instructions

WARNING! A leak test must be performed annually and each time a cylinder is hooked up or if a part of the gas system is replaced.

WARNING! Never use an open flame to check for gas leaks. Be certain no sparks or open flames are in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property, serious bodily injury, or death.

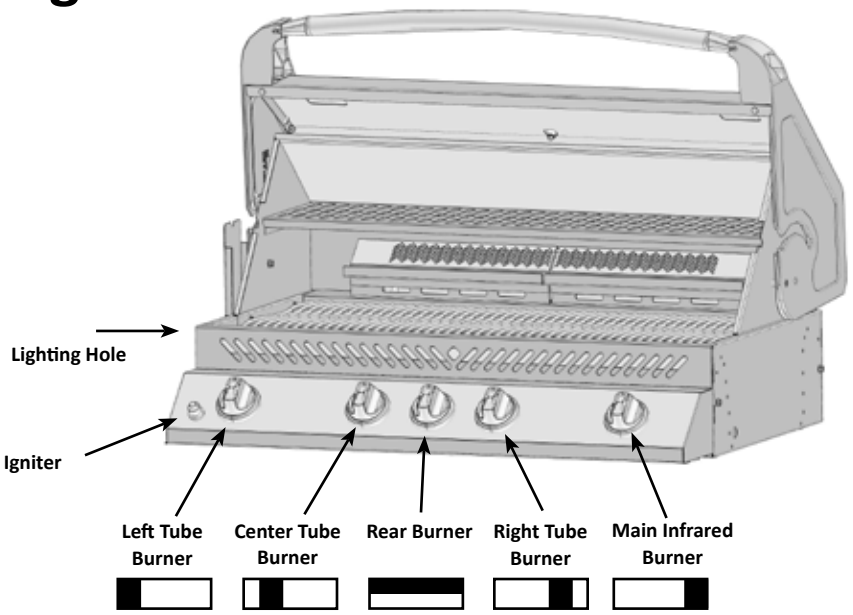
Leak testing: This must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test, and remove all sources of ignition. See Leak Testing Diagram for areas to check. Turn all burner controls to the off position. Turn gas supply valve on.

Brush a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.

Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or have the part replaced with one recommended by the Napoleon Customer Care department and have the grill inspected by a certified gas installer.

If the leak cannot be stopped, immediately shut off the gas supply, disconnect it, and have the grill inspected by a certified gas installer or dealer. Do not use the grill until the leak has been corrected.

Lighting Instructions



WARNING! **Open lid**

WARNING! **Ensure all burner controls are in the off position. Slowly turn on the gas supply valve.**

Off Position

Main Tube Burner Lighting	Rear Burner Lighting	Main Infrared Burner Lighting	Side Burner Lighting (optional)
1. Open grill lid.	1. Open grill lid.	1. Open grill lid.	1. Open burner cover.
2. Turn left burner control to high position.	2. Remove warming rack.	2. Turn infrared burner control to high position.	2. Turn side burner control to high position.
3. Press and hold igniter button until burner lights, or light by match.	3. Turn rear burner control to high position.	3. Press and hold igniter button until burner lights, or light by match.	3. Press and hold igniter button until burner lights, or light by match.
4. If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes. Repeat.	4. Press and hold igniter button until burner lights, or light by match.	4. If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes. Repeat.	4. If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes. Repeat.
5. With left tube burner operating on high, turn the center and/or right tube burner to high.	5. If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes. Repeat.		

WARNING! **The propane cylinder is equipped with an excess flow device. Unless all burners are turned off prior to turning the cylinder on, only small flames and low heat will be achievable.**

WARNING! **Do not use rear burner while operating main burner.**

Cooking Instructions

Initial Lighting: When lit for the first time, the gas grill emits a slight odor. This is a normal temporary condition caused by the "burn-in" of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and does not occur again. Simply run the main burners on high for approximately one-half hour.

Main Burner Use: When searing foods, we recommend preheating the grill by operating all main burners in the high position with the lid closed for approximately 10 minutes. Food cooked for short periods of time (fish, vegetables) can be grilled with the lid open. Cooking with the lid closed will ensure higher, more even temperatures that can reduce cooking time and cook meat more evenly. Food that has a cooking time longer than 30 minutes, such as roasts, can be cooked indirectly (with the burner lit opposite to the food placement). When cooking very lean meats, such as chicken breasts or lean pork, the grids can be oiled before pre-heating to reduce sticking. Cooking meat with a high degree of fat content can create flare-ups. Either trim the fat or reduce temperatures to inhibit this. Should a flare-up occur, move food away from the flames and reduce the heat. Leave the lid open. See *Your All Season Grill* cookbook by Napoleon for more detailed instructions.

Infrared Main Burner Use: Follow the Infrared Burner Ignition procedures and operate on high for 5 minutes with the lid closed or until the ceramic burners glow red. Place food on the grill(s) and cook according to times listed in the Infrared Grilling Chart. Depending upon your taste, continue cooking over infrared burners on high, medium, or low, turning food frequently, or place food over unlit burners, close lid, and allow the oven temperature to slowly finish cooking your food.

CAUTION! Due to the intense heat the infrared burners provide, food left unattended over burners will burn quickly. Keep the lid open when cooking with the infrared burners set to high. The intense heat ensures adequate searing temperatures even with the lid open. This also allows observation of the food to prevent burning.

Direct Cooking: Place food to be cooked on the grill directly over the heat. This method is generally used for searing or for foods that do not require prolonged cooking times such as hamburgers, steaks, chicken pieces, or vegetables. The food is first seared to trap-in the juices and flavor, and then the temperature is lowered to finish cooking the food to your preference.

Indirect Cooking: With one or more burners operating, place food to be cooked on the grill over a burner that is not operating. The heat circulates around the food, cooking slowly and evenly. Cooking with this method is much the same as cooking in your oven and is generally used for larger cuts of meats such as roasts, chickens or turkeys, but can also be used for cooking foods that are prone to flare-ups or for smoking foods. Lower temperatures and slower cooking times result in tender foods.

Rear Burner Use (If Equipped): Remove the warming rack prior to use. Cooking grids should also be removed if they interfere with the rotisserie. The rear burner is designed to be used in conjunction with the rotisserie kit (included with most rear burner units) available from your dealer. See the rotisserie kit assembly instructions.

To use the counterbalance - remove the rotisserie motor from the gas grill. Place the spit with meat being cooked across the hangers inside the grill. The meat will naturally hang with the heavy side down. Tighten the counterbalance arm and weight so the arm is facing up. Slide the counterweight in or out to balance the load and tighten in place. Re-install the motor and begin cooking. Place a metal dish underneath the meat to collect drippings for basting and naturally delicious gravy. Basting liquid may be added as required. To seal in juices, first operate rear burner on high until brown, then reduce the heat to thoroughly cook foods. Keep the lid closed for best results. Your roasts and fowl will brown perfectly on the outside and stay moist and tender on the inside. For example, a 3 pound chicken on the rotisserie will be done in approximately 1½ hours on medium to high. See 'Your all Season Grill' cookbook by Napoleon for more detailed instructions.

WARNING! Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the gas grill components unless cleaned regularly. When finished cooking disassemble rotisserie components, wash thoroughly with warm soapy water and store indoors.

Side Burner Use (if equipped): The side burner can be used like any stove top burner, for gravies, soups etc. For best performance, the gas grill should be located with the side burner protected from the wind.

WARNING! Never grill food directly on the side burner grate. It is designed for use with pots and pans only.

Infrared Heat

Most people don't realize that the heat source we are most familiar with, our sun, warms the earth using mainly infrared energy. This is a form of electro-magnetic energy with a wavelength just greater than the red end of the visible light spectrum but less than a radio wave. This energy was discovered in 1800 by Sir William Herschel who dispersed sunlight into its component colors using a prism. He showed that most of the heat in the beam fell into the spectral region just beyond the red end of the spectrum, where no visible light existed. Most materials readily absorb infrared energy in a wide range of wavelengths, causing an increase in its temperature. The same phenomenon causes us to feel warmth when we are exposed to sunlight. The infrared rays from the sun travel through the vacuum of space, through the atmosphere, and penetrate our skin. This causes increased molecular activity in the skin, which creates internal friction and generates heat, allowing us to feel warmth.

Foods cooked over infrared heat sources are heated by the same principle. Charcoal grilling is our most familiar choice for infrared cooking. The glowing briquettes emit infrared energy to the food being cooked with very little drying effect. Any juices or oils that escape from the food drip onto the charcoal and vaporize into smoke giving the food its delicious grilled taste. The Napoleon infrared burner cooks in the same way. In each burner, 10,000 ports – each with its own tiny flame – cause the surface of the ceramic tile to glow red. This glow emits the same type of infrared heat to the food as charcoal, without its hassle or mess. Infrared burners also provide a more consistently heated area that is far easier to regulate than a charcoal fire. For instant searing, the burners can be set to high, yet they can also be turned down for slower cooking. We all know how difficult that is on a charcoal fire. Traditional gas burners heat the food in a different way. The air surrounding the burner is heated by the combustion process and then rises to the food being cooked. This generates lower grill temperatures that are ideal for more delicate cuisine such as seafood or vegetables, whereas Napoleon's infrared burners produce searing heat for juicier, tastier steaks, hamburgers and other meats. For cooking times and tips refer to the Infrared Grilling Chart.

Infrared Grilling Chart

Food	Control Setting	Cooking Time	Helpful Suggestions
Steak 1 in. thick	High setting 2 min. each side. High setting 2 min. each side then medium setting. High setting 2 min. each side then medium setting.	4 min. – Rare 6 min. – Medium 8 min. – Well done	When selecting meat for grilling, ask for marbled fat distribution. The fat acts as a natural tenderizer while cooking and keeps it moist and juicy.
Hamburger 1/2 in. thick	High setting 2 min. each side. High setting 2 1/2 min. each side. High setting 3 min. each side.	4 min. – Rare 5 min. – Medium 6 min. – Well done	Preparing hamburgers to order is made easier by varying the thickness of your patties. To add an exotic taste to your meat, try adding hickory-flavored woodchips to Napoleon's woodchip smoker.
Chicken pieces	High setting 2 min. each side. then medium-low to low setting.	20-25 min.	The joint connecting the thigh and the leg from the skinless side should be sliced 3/4 of the way though for the meat to lay flatter on the grill. This helps it to cook faster and more evenly. To add a trademark taste to your cooking, try adding mesquite-flavoured woodchips to your Napoleon woodchip smoker.
Pork chops	Medium	6 min. per side	Trim off the excess fat before grilling. Choose thicker chops for more tender results.
Spare ribs	High setting for 5 minutes low to finish	20 min. per side turn often	Choose ribs that are lean and meaty. Grill until meat easily pulls away from the bone.
Lamb chops	High setting for 5 minutes medium to finish	15 min. per side	Trim off the excess fat before grilling. Choose extra thick chops for more tender results.
Hot dogs	Medium - Low	4-6 min.	Select the larger size wieners. Slit the skin lengthwise before grilling.

Cleaning Instructions

WARNING! Always wear protective gloves and safety glass when cleaning your grill.

WARNING! To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. Avoid unprotected contact with hot surfaces. Ensure all burners are turned off. Clean grill in an area where cleaning solutions will not harm decks, lawns, or patios. Do not use oven cleaner to clean any part of this gas grill. Do not use a self-cleaning oven to clean cooking grids or any other parts of the gas grill. Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the gas grill components unless cleaned regularly.

Note: Stainless steel tends to oxidize or stain in the presence of chlorides and sulfides, particularly in coastal areas and other harsh environments, such as the warm, highly humid atmosphere around pools and hot tubs. These stains could be perceived as rust, but can be easily removed or prevented. To provide stain prevention and removal, wash all stainless steel surfaces every 3-4 weeks or as often as required with fresh water and/or stainless steel cleaner.

Grids And Warming Rack: The grids and warming rack are best cleaned with a brass wire brush during the preheating period. Steel wool can be used for stubborn stains. It is normal that stainless grids (if equipped) will discolor permanently from regular usage due to the high temperature of the cooking surface.

Control Panel: The control panel text is printed directly on the stainless steel and with proper maintenance will remain dark and legible. To clean the panel, use only warm soapy water or Continental brand stainless steel cleaner available from your Napoleon dealer. Never apply abrasive cleaners on any stainless surfaces, especially the printed portion of the control panel or the printing will gradually rub off.

Infrared Burners: Because of the high intensity of the infrared burner, most drippings and food particles that fall onto the burner surface are immediately incinerated. However, some debris and residue may remain. To remove this residue after cooking, turn the grill on high with lid closed for 5-10 minutes. Do not clean the ceramic tile with a wire brush. If debris is collecting on your burner, simply light the burner and operate on high for 5 minutes with the lid open, allowing debris to burn off.

Cleaning Inside The Gas Grill: Remove the cooking grids. Use a brass wire brush to clean loose debris from the casting sides and underneath the lid. Scrape the sear plates with a putty knife or scraper, and use a wire brush to remove the ash. Remove the sear plates and brush debris from the burners with the brass wire brush. Sweep all debris from inside the gas grill into the drip pan.

Drip Pan: Accumulated grease is a fire hazard. Clean the drip pan frequently (every 4 – 5 uses or as often as required) to avoid grease buildup. Grease and excess drippings pass through to the drip pan, located beneath the gas grill and accumulate in the disposable grease tray below the drip pan. To clean, slide the drip pan free of the grill. Never line the drip pan with aluminum foil, sand or any other material as this could prevent the grease from flowing properly. The pan should be scraped out with a putty knife or scraper, and all the debris brushed into the disposable grease tray. Replace this tray every 2 – 4 weeks, depending on gas grill usage. For supplies, see your Napoleon Gas Grill dealer.

Cleaning The Outer Grill Surface: Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain or stainless steel parts of your Napoleon Grill. Doing so will scratch the finish. Exterior grill surfaces should be cleaned with warm soapy water while the metal is still warm to the touch. To clean stainless surfaces, use a stainless steel or a non-abrasive cleaner. Always wipe in the direction of the grain. Over time, stainless steel parts discolor when heated, usually to a golden or brown hue. This discoloration is normal and does not affect the performance of the grill. Porcelain enamel components must be handled with additional care. The baked-on enamel finish is glass-like, and will chip if struck. Touch-up enamel is available from your Napoleon Grill dealer.

Maintenance Instructions

We recommend this gas grill be thoroughly inspected and serviced annually by a qualified service person.

WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your grill.

WARNING! Turn off the gas at the source and disconnect the unit before servicing. To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. A leak test must be performed annually and whenever any component of the gas train is replaced or gas smell is present.

Combustion Air Adjustment: (This must be done by a qualified gas installer.) The air shutter is factory set and should not need adjusting under normal conditions. Under extreme field conditions, adjustments might be required. When the air shutter is adjusted correctly the flames will be dark blue, tipped with light blue and occasionally yellow.

- With too little air flow to the burner, the flames are lazy yellow and can produce soot.
- With too much air flow, the flames lift erratically and can cause difficulties when lighting.

Adjusting the air shutter:

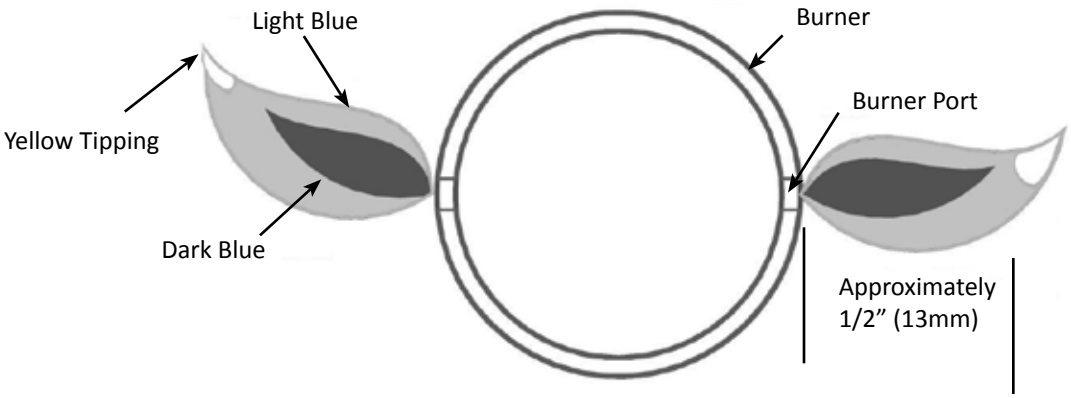
1. Remove cooking grids and sear plates and leave lid open. You may have to open the door or remove the top drawer (if equipped) to access the air-shutter screw located at the mouth of the burner. The back cover must be removed for rear tube burner air shutter adjustment.

2. Loosen air-shutter lock screw and open or close air shutter as required. The normal opening settings are:

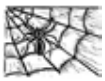
Main Tube Burner	Propane 1/4” (6mm)	Rear Tube Burner	Propane Full Open
	Natural 1/8” (3mm)		Natural 3/8” (10mm)

*Infra-Red burners have no air adjustment.

3. Light the burners and set to high. Visually inspect burner flames. When the shutters are set correctly, turn burners off, tighten locking screws, and replace removed parts. Ensure that the insect screens are installed.



Burner: The burner is made from heavy wall 304 stainless steel, but extreme heat and a corrosive environment can cause surface corrosion to occur. This can be removed with a brass wire brush.

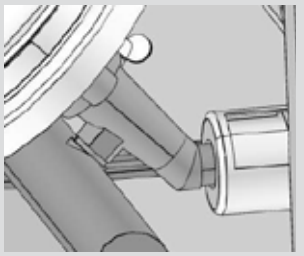


CAUTION! Beware of Spiders.

Spiders and insects are attracted to the smell of propane and natural gas. The burner is equipped with an insect screen on the air shutter, which reduces the likelihood of insects building nests inside the burner but does not entirely eliminate the problem. A nest or web can cause the burner to burn with a soft yellow or orange flame or cause a fire (flashback) at the air shutter underneath the control panel. To clean the inside of the burner, it must be removed from the gas grill: Remove the screw (s) that attaches the burner to the back wall. Slide the burner back and upwards to remove. **Cleaning:** Use a flexible venturi tube brush to clean the inside of the burner. Shake any loose debris from the burner through the gas inlet. Check the burner ports and valve orifices for blockages and use an opened paperclip to clean them. Take care not to enlarge the holes. Ensure the insect screen is clean, tight, and free of any lint or other debris.

Reinstallation: Reverse the procedure to reinstall the burner. Check that the valve enters the burner when installing. Replace sear plate mount and tighten screws to complete reinstallation.

WARNING! When reinstalling the burner after cleaning it is very important that the valve/orifice enters the burner tube before lighting your gas grill. If the valve is not inside the burner tube a fire or explosion could occur.



Protection Of Infrared Burners: The infrared burners of your grill are designed to provide a long service life, though care must taken to prevent cracking of their ceramic surfaces. Fractures will cause the burners to malfunction. The following provides a few of the causes of cracks and the steps you can take to avoid them. Damage caused by failure to follow these steps is not covered by your grill warranty.

1. Impact with hard objects - Never allow hard objects to strike the ceramic. Take care when inserting or removing cooking grates and accessories into or from the grill.

2. Contact with water or other liquids - Cold liquids contacting the hot ceramic surfaces can cause them to break. Never throw water into the grill to douse a flame. If the ceramic or interior of a burner becomes wet while not in use, later operation of the burner can create steam, which can produce sufficient pressure to crack the ceramic. Repeated soaking of the ceramic can also cause it to swell and expand. This expansion causes undue pressure on the ceramic that can cause it to crack and crumble.

i) Never throw water into the grill to control flare-ups.

ii) Do not attempt to operate the infrared burners in open air while raining.

iii) If you find standing water in your grill (because of exposure to rainfall, sprinklers, etc.), inspect the ceramic for evidence of possible watersoaking. If the ceramic appears to be wet, remove the burner from the grill. Turn it upside down to drain the excess water and bring indoors to dry thoroughly.

3. Impaired ventilation of hot air from the grill - For the burners to function properly, hot air must have a way to escape the grill. If the hot air is not allowed to escape, the burners can become deprived of oxygen causing them to back-flash. If this occurs repeatedly, the ceramic could crack. Never cover more than 75% of the cooking surface with solid metal (i.e., griddle or large pan).

4. Incorrect cleaning - Do not clean the ceramic tile with a wire brush. If debris is collecting on your burner, light the burner and operate on high for 5 minutes with the lid open, allowing debris to burn off.

WARNING! Hose: Check for abrasions, melting, cuts, and cracks in the hose. If any of these conditions exist, do not use the gas grill. Have the part replaced by your Napoleon Gas Grill dealer or qualified gas installer.

Aluminum Castings: Clean castings periodically with warm soapy water. Aluminum will not rust, but high temperatures and weathering can cause oxidation to occur on aluminum surfaces. This appears as white spots on the castings. To refinish these areas, clean first and sand lightly with fine sandpaper. Wipe the surface to remove any residue and paint with high temperature barbecue paint. Protect surrounding areas from overspray. Follow the manufacture's directions for curing.

Troubleshooting

Problem	Possible Causes	Solution
Low heat / Low flame when valve turned to high.	For propane - improper lighting procedure.	Ensure lighting procedure is followed carefully. All gas grill valves must be in the off position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See lighting instructions.
	For natural gas - undersized supply line.	Pipe must be sized according to installation code.
	For both gases - improper preheating.	Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
Excessive flare-ups/uneven heat.	Sear plates installed incorrectly.	Ensure sear plates are installed with the holes towards the front and the slots on the bottom. See assembly instructions.
	Improper preheating.	Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
	Excessive grease and ash build on sear plates and in drip pan.	Clean sear plates and drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to cleaning instructions.
Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas.	Possible spider web or other debris, or improper air shutter adjustment.	Thoroughly clean burner by removing. See general maintenance instructions. Open air shutter slightly according to combustion air adjustment instructions. (This must be done by a qualified gas installer.)
Flames lift away from burner, accompanied by the smell of gas, and possibly difficulties in lighting.	Improper air shutter adjustment.	Close air shutter slightly according to combustion air adjustment instructions. (This must be done by a qualified gas installer.)
Burner will not light with the igniter, but will light with a match.	Dead battery / or installed incorrectly.	Replace with heavy duty battery.
	Loose electrode wire or switch terminal wires.	Check that electrode wire is firmly pushed onto the terminal on the back of the igniter. Check that the lead wires from the module to the ignition switch (if equipped) are firmly pushed onto their respective terminals.
	Wrong replacement igniter.	One spark systems must use a one spark igniter.
	Improper gap at electrode tip.	Ensure that the collector box is tight and the gap between the electrode end and the collector box is between 1/8” - 3/16” (.125mm-.188mm). The gap can be adjusted by bending the box in or out.
	Lifting flames on burner.	Close air shutter slightly - see previous problem.
Humming regulator.	Normal occurrence on hot days.	This is not a defect. It is caused by internal vibrations in the regulator and does not affect the performance or safety of the gas grill. Humming regulators will not be replaced.
Burners will not cross light each other.	Plugged ports along back of burner.	Clean burner ports. See burner maintenance instructions.
“Paint” appears to be peeling inside lid or hood.	Grease build-up on inside surfaces.	This is not a defect. The finish on the lid and hood is porcelain, and will not peel. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards, that flake off. Regular cleaning will prevent this. See cleaning instructions.
Burner output on “high” setting is too low. (Rumbling noise and fluttering blue flame at burner surface.)	Lack of gas.	Check gas level in propane cylinder.
	Supply hose is pinched.	Reposition supply hose as necessary.
	Dirty or clogged orifice.	Clean burner orifice.
	Spider webs or other matter in venturi tube.	Clean out venturi tube.
	Propane regulator in “low flow” state.	Ensure lighting procedure is followed carefully. All gas grill valves must be in the off position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See lighting instructions.

Problem	Possible Causes	Solution
Infrared burner (if equipped) flashes back (during operation the burner abruptly makes a loud “whoosh” sound, followed by a continuous blow-torch type sound and grows dim.)	Ceramic tiles overloaded with grease drippings and build-up. Ports are clogged.	Turn burner off and allow to cool for at least two minutes. Relight burner and burn on high for at least five minutes or until the ceramic tiles are evenly glowing red.
	Burner overheated due to inadequate ventilation (too much grill surface covered by griddle or pan.)	Ensure that no more than 75% of the grill surface is covered by objects or accessories. Turn burner off and allow to cool for at least two minutes, then relight.
	Cracked ceramic tile.	Allow burner to cool and inspect very closely for cracks. If any cracks are found, contact your authorized Napoleon dealer to order a replacement burner assembly.
	Leaking gasket surrounding the ceramic tile, or a weld failure in the burner housing.	Contact your authorized Napoleon dealer for instructions on ordering a replacement burner assembly.
Pilot will not light. (if equipped)	Lack of gas.	After turning pilot knob to high, wait approximately 20-30 seconds for air to purge the gas supply line while pressing igniter. Fill propane cylinder. During initial set-up or after tank has been refilled, it is best to light one of the tube burners before lighting the pilot burner. This enables the gas to reach the valves on the manifold more quickly.
	Obstruction in pilot orifice.	Clean pilot orifice.
	Electrode wire loose or off.	Replace lead wire.
	Dirty pilot electrode.	Clean pilot electrode.
	Pilot is actually lit.	The pilot flame, especially on natural gas units is very difficult to see. Place your hand 1 in. (2.5 cm) above grill surface over the pilot burner to feel for heat.

NOTES

Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, un gazebo, une véranda avec paramoustique, ou de tout autre endroit fermé.

APPOSEZ LÉTIQUETTE DU NUMERO DE SERIE DU CARTON

N° de série
XXXXXX000000
N° DE MODÈLE

NAPOLEON®
LE GRIL DU GOURMET
Produits Lauréats

NE PAS JETER

PRESTIGE II 600

INFRARED

DANGER

SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- **Fermez l'alimentation en gaz à l'appareil.**
- **Éteignez toute flamme nue.**
- **Ouvrez le couvercle.**
- **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des incendies.**

AVERTISSEMENT

Ne tentez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu la section "INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE" de ce manuel.

Pour votre sécurité n'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet ou tout autre appareil. Une bonbonne de propane de propane non branchée ne devrait pas être entreposée à proximité de cet ou de tout autre appareil. Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un feu ou une explosion pourraient s'ensuivre, causant des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou des pertes de vie.

Note à l'installateur : Laissez ces instructions au propriétaire du gril pour consultation ultérieure.

Manufacture par: Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: (705)726-4278
Fax: (705)725-2564 email: care@nac.on.ca web site: www.napoleongrills.com

Système de qualité certifié ISO 9001-2000

N415-0204 OCT 27/08

Les grils à gaz NAPOLÉON sont fabriqués conformément aux normes strictes du

Certificat d'assurance de qualité mondialement reconnues ISO 9001-2000.

Les produits NAPOLÉON sont conçus avec des composantes et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Le brûleur et le montage de la soupape subissent un test de détection de fuites et d'allumage à une station de test de qualité et sont soigneusement inspectés par un technicien qualifié avant d'être emballés et expediés pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de NAPOLÉON.

Garantie À Vie Limitée Du Président

NAPOLÉON garantit votre nouveau gril à gaz contre tous défauts concernant les matériaux et le procédé de fabrication tels qu'énumérés ci-après tant et aussi longtemps que vous êtes propriétaire du gril. Cette garantie couvre: la fonte d'aluminium, les cuve en acier inoxydable, les brûleurs en acier inoxydable, la grille-réchaud en acier inoxydable, les embout en LUXIDIO® de les tablettes latérale, les tablette latérale en acier inoxydable, les roues, les boutons de contrôle, le couvercle de porcelaine émaillée et le couvercle en acier inoxydable sous réserve des conditions suivantes. Pendant les dix premières années, NAPOLÉON remplacera gratuitement les pièces de rechange selon son choix. De la onzième année à vie, NAPOLÉON fournira les pièces de rechange à 50% du prix de détail courant.

Les composantes tels que les plaques de brûleur en acier inoxydable, les brûleurs infrarouges en céramique (à l'exclusion des écrans), de fonte grilles de cuisson, l'allumeur exclure les pile, la jauge de température et les soupapes de laiton sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant les trois premières années de la garantie limitée.

Les composantes tels que le régulateur, roulettes, la grille-réchaud en acier inoxydable, les tuyaux et les raccords, les fixations et les accessoires sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant la première année de la garantie limitée.

NAPOLÉON n'assumera aucun frais de transport, de main-d'oeuvre ou taxes d'exportation.

Conditions Et Limitations

"NAPOLÉON garantit ses produits contre tous défauts de fabrication à l'acheteur d'origine seulement, là condition que l'achat ait été fait par l'entremise d'un représentant autorisé NAPOLÉON et sous réserve des conditions et limitations suivantes."

Cette garantie d'usine n'est pas transférable et ne peut être prolongée par aucun de nos représentants qu'elle qu'en soit la raison.

Le gril à gaz doit être installé par un installateur ou entrepreneur qualifié. L'installation doit être faite conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes d'incendie et de construction locaux et nationaux.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par un usage impropre, un manque d'entretien, feux de graisse, un environnement inadéquat, un accident, des modifications, de l'abus ou de la négligence. L'installation de pièces d'autres fabricants annulera cette garantie.

Cette garantie limitée ne couvre pas non plus les éraflures, les bosselures, la corrosion ou la décoloration causés par la chaleur ou les produits d'entretien chimiques et abrasifs ni l'écaillage des pièces de porcelaine émaillée ni les composantes utilisées dans l'installation du gril à gaz.

Dans le cas d'une détérioration des composantes causant un mauvais fonctionnement pendant la période couverte par la garantie, un remplacement part des composantes sera effectué.

Au cours de la première année seulement, cette garantie s'applique à la réparation ou au remplacement des pièces garanties dont les matériaux ou la fabrication sont défectueux à la condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions d'opération et dans des conditions normales.

Après la première année, selon cette Garantie à vie limitée du Président NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se libérer complètement de toutes ses obligations en ce qui concerne cette garantie en remboursant à l'acheteur d'origine le prix de gros de toutes pièces garanties qui sont défectueuses.

NAPOLÉON ne sera pas responsable de l'installation, main-d'oeuvre ou autres coûts ou dépenses relatives à la réinstallation d'une pièce garantie car de telles dépenses ne sont pas couvertes par cette garantie.

Nonobstant toutes les dispositions contenues dans cette Garantie à vie limitée du Président, la responsabilité de NAPOLÉON sous cette garantie est définie comme ci-dessus et elle ne s'appliquera à aucun dommage accidentel, consécutif ou indirect.

Cette garantie définit les obligations et responsabilités de NAPOLÉON en ce qui concerne le gril à gaz NAPOLÉON. Tout autre garantie énoncée ou implicite en ce qui concerne ce produit, ses composantes ou accessoires est exclue.

NAPOLÉON n'endosse ni n'autorise aucun tiers à assumer en son nom, tout autre responsabilité concernant la vente de ce produit. NAPOLÉON ne se tiendra pas responsable d'une surchauffe ou d'explosions causées par des conditions environnementales tel que des vents forts ou une ventilation inappropriée.

Tous dommages causés au gril par la température, un usage abusif ou l'utilisation de produits d'entretien chimiques ou abrasifs ne seront pas la responsabilité de NAPOLÉON.

La facture ou une copie sera requise ainsi que le numéro de série et de modèle du gril lors d'une réclamation auprès de NAPOLÉON.

NAPOLÉON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tous produits ou pièces avant d'approuver les réclamations.

NAPOLÉON n'assumera aucun frais de transport, de main-d'oeuvre ou taxes d'exportation.

AVERTISSEMENT! Si ces instructions ne sont pas suivies, des dommages matériels, des blessures corporelles ou des pertes de vie pourraient s'ensuivre. Lisez et respectez tous les avertissements et les instructions de ce manuel avant de faire fonctionner le gril.

Pratiques Sécuritaires D'utilisation

- Lire le manuel d'instructions au complet avant d'utiliser le gril.
- Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, un gazebo, une véranda avec paramoustique, ou de tout autre endroit fermé.
- Ce gril à gaz n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
- N'installez pas le gril dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril.
- Ce gril ne devra être modifié en aucun cas.
- Ne pas utiliser le gril sous une construction inflammable quels.
- Respecter les dégagements recommandés des matériaux inflammables (16" (410mm) à l'arrière du gril et 7" (178mm) sur les côtés). Une distance plus grande 24" (610mm) est recommandée à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une surface vitrée.
- Lorsque le gril n'est pas utilisé, l'alimentation en gaz doit être fermée à la bonbonne de propane ou à la soupape d'alimentation du gaz naturel.
- Ne pas tenter d'utiliser une bonbonne qui n'est pas équipée d'un raccord de type QCC1.
- Lorsque la bonbonne de propane n'est pas débranchée du gril, la bonbonne et le gril doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.
- Lorsque le gril doit être entreposé à l'intérieur, la bonbonne de propane doit être débranchée du gril et entreposée à l'extérieur dans un endroit bien aéré, hors de la portée des enfants. Les bonbonnes de propane ne doivent en aucun temps être entreposées à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé. Les appareils au gaz naturel doivent être débranchés de leur source d'alimentation en gaz lorsqu'ils sont entreposés à l'intérieur.
- Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. S'il montre des signes de fendillement excessif, d'usure ou s'il est coupé, il doit être remplacé par un ensemble de rechange spécifié par le fabricant avant d'utiliser le gril.
- Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement afin de garder une distance raisonnable entre le tuyau et le fond du gril.
- Ne faites pas passer le tuyau d'alimentation en gaz derrière la patte avant. Le tuyau doit passer devant la patte avant afin de respecter le dégagement recommandéentre le tuyau et le fond de l'appareil (si c'est approprié).
- Faire un test de fuites avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une composante de gaz est changée.
- Suivre les instructions d'allumage à la lettre lorsque vous utilisez votre gril.
- Les soupapes des brûleurs doivent être fermées lorsque vous ouvrez la soupape d'alimentation en gaz.
- Le couvercle doit être fermé lors de la période de préchauffage du gril sur tous les modèles à l'exception du BISZ300NFT/PFT et du brûleur latéral BISB245.
- Votre gril encastré (BISZ300NFT/PFT) et brûleur latéral (BISB245) est fourni avec un couvercle plat servant pour le rangement et la protection contre les intempéries. Ne placez jamais ce couvercle sur le gril lorsque celui-ci est chaud ou en fonction. Laissez le gril refroidir complètement avant de placer le couvercle.
- Les adultes et particulièrement les enfants doivent être sensibilisés aux risques que représentent les surfaces exposées à des températures élevées. Surveillez les jeunes enfants lorsqu'ils sont près du gril.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Ne pas allumer le gril avec le couvercle fermé.
- Ne pas utiliser le brûleur arrière en même temps que le brûleur principal.
- Ne pas déplacer le gril pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- N'utilisez pas le plateau à condiments pour entreposer des briquets, des allumettes ou autres matériaux inflammables.
- Gardez les fils électriques et les tuyaux d'alimentation en gaz éloignés des surfaces chauffantes.
- S'assurer que les plaques du brûleur sont bien en place selon le livre d'instructions. Les trous doivent être placés vers l'avant du gril (si c'est approprié).
- Nettoyer le tiroir d'égouttement et les plaques du brûleur régulièrement pour éviter les feux de graisse.
- Enlever la grille-réchaud avant d'allumer le brûleur arrière. La chaleur intense pourrait l'endommager.
- Inspecter les tubes de venturi des brûleurs infrarouges pour de toiles d'araignées ou toutes autres obstructions régulièrement.
- Ne pas permettre à l'eau froide (pluie, arrosoir, boyeau d'arrosage etc) de venir en contacte avec le gril chaud. Une grande différence de température pourrait causer l'éclatement de la porcelaine.
- Ne pas permettre à l'eau froide (pluie, arrosoir, boyeau d'arrosage etc) de venir en contacte avec les brûleurs en céramique. Une grande différence de température pourrait causer la céramique à fissurer.
- N'utilisez pas un pulvérisateur pour nettoyer l'appareil.

Information Générale

CE GRIL À GAZ EST CERTIFIÉ SELON LES NORMES NATIONALES CANADIENNES ET AMÉRICAINES, CAN/CGA-1.6-M95 ET AINSI Z21.58 - 1995 RESPECTIVEMENT POUR DES GRILS À GAZ POUR L'EXTÉRIEUR ET SON INSTALLATION DEVRAIT ÊTRE CONFORME AUX CODES LOCAUX. En l'absence de codes locaux, installez selon les normes courantes CAN1-B149.2 du code d'installation de Propane au Canada ou selon les normes ANSIZ223.1 du "National Fuel Gas" aux États-Unis.

Si un moteur de rôtissoire est utilisé, il doit être électriquement mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, conformément à la version courante du code CSA C22.1 électrique canadien ou au code ANSI/NFPA 70 aux États-Unis.

Proposition 65 de la californie : La combustion de gaz crée des sous-produits, parmi lesquels certains se retrouvent sur la liste de substances connues par l'état de Californie comme causant le cancer ou autres dangers pour la reproduction. Lorsque vous cuisinez avec le gaz, assurez-vous de toujours avoir une ventilation adéquate afin de minimiser l'exposition à ces substances.

Spécifications Pour La Bonbonne De Propane

AVERTISSEMENT! Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie pourrait s'ensuivre, causant des blessures graves ou la mort.

Une bonbonne bosselée ou rouillée peut être dangereuse et devrait être vérifiée par votre fournisseur de propane. N'utilisez jamais une bonbonne avec une soupape endommagée. Utilisez uniquement une bonbonne de propane fabriquée et étiquetée selon la Norme nationale du Canada CAN/CSA-b339, "Bouteilles et tubes utilisés pour le transport des marchandises dangereuses"; et selon la norme de la Commission canadienne des Transports, s'il y a lieu, ou selon la norme du "US Department of Transportation (DOT)". Cet appareil a été conçu pour être utilisé avec une bonbonne de propane de 20 livres (9.1kg) uniquement (non fournie).

La bonbonne de propane doit être équipée d'un système de raccordement compatible avec le raccord des appareils de cuisson extérieurs. La bonbonne de propane doit être équipée d'une soupape d'arrêt se raccordant à une soupape de type QCC1. Une valve de sécurité doit être branchée directement sur la bonbonne. Le système d'alimentation de la bonbonne doit être installé de manière à permettre l'évacuation des vapeurs et doit avoir un collet pour protéger la soupape de la bonbonne. La bonbonne doit être munie d'un dispositif de détection de trop-plein. Ne rangez pas de bonbonne de propane de rechange sous cet appareil ou à proximité. Ne remplissez jamais la bonbonne à plus de 80 pour cent de sa pleine capacité. Si ces consignes ne sont pas suivies à la lettre, un feu pourrait s'ensuivre, causant des blessures sérieuses ou des pertes de vie.

N'utilisez que l'ensemble de régulateur de pression et de tuyau fourni avec ce gril. Les ensembles de régulateur de pression et tuyaux de rechange doivent être recommandés par le fabricant. N'entreposez pas de bonbonne de propane ou de bonbonne de rechange sur l'étagère sous le gril.

Le régulateur fourni une pression de 11 pouces de colonne d'eau au gril. Le gril possède un raccord de type QCC1. Les bonbonnes utilisées avec ce gril doivent être munies d'une soupape QCC1. Une soupape QCC1 possède un raccord qui empêche l'écoulement du gaz jusqu'à ce qu'un joint étanche soit obtenu. Elle est aussi équipée d'un dispositif de contrôle d'écoulement du gaz. Afin d'obtenir un débit maximal de gaz, les soupapes du gril doivent être fermées lorsque vous ouvrez la soupape de la bonbonne.

Instructions De Branchement Du Gaz

AVERTISSEMENT!
Le tuyau doit être fixé de façon à ce qu'aucune partie du boyau ne touche le dessous du gril ou le tiroir d'égouttement. Si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre, un feu en résultera.

RACCORD DE LA BONBONNE: Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz est sans anomalie. Enlevez les bouchons sur la soupape de gaz à la bonbonne. Connectez le régulateur QCC1 sur la soupape de gaz QCC1. Serrez à la main dans le sens des aiguilles d'une montre. N'utilisez pas d'outil. Faites un test de fuites sur tous les raccords avant d'utiliser le gril. Un test de fuites doit être fait annuellement et à chaque fois qu'une bonbonne est remplacée ou qu'une pièce du système de gaz est remplacée.
Si le gril est branché directement au réservoir de propane de la maison, suivez les instructions pour le branchement au gaz naturel. Vous devez aussi suivre les instructions pour le branchement au gaz naturel pour les brûleurs latéraux optionnels. **Note :** le protecteur de chaleur n'est pas requis lorsque le gril est branché à un système fixe d'alimentation en gaz puisque sa fonction est d'agir comme écran à la bonbonne de propane qui se trouve habituellement à l'intérieur du gril. Assurez-vous que la pression d'alimentation au gril soit de 11 pouces de colonne d'eau.

BRANCHEMENT AU GAZ NATUREL: Ce gril à gaz naturel est équipé d'un tuyau d'alimentation de (complet avec un système de débranchement rapide) conçu pour un branchement au gaz naturel et certifié pour une utilisation extérieure. La tuyauterie et les soupapes en amont du système de débranchement rapide ne sont pas fournies.

Le système de débranchement rapide ne doit pas être installé verticalement et une soupape d'arrêt manuelle facilement accessible doit être installée en amont, et aussi près que possible du système de débranchement rapide. Le bout évasé du tuyau doit être raccordé à l'unité comme montré. Ces raccords doivent être faits par un installateur de gaz qualifié.

Raccordez le bout évasé du tuyau au raccord qui est au bout du tube collecteur. Resserrez avec une clé. (N'utilisez pas de scellant/enduit à tuyaux).

AVERTISSEMENT!

- L'installation doit être effectuée par un installateur certifié pour le gaz et tous les raccordements doivent être testés pour des fuites avant de faire fonctionner le gril.
- Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement.
- Ne passez pas le boyau entre l'espace dans la tablette inférieure et le panneau arrière.
- N'acheminez pas le boyau par-dessus le panneau arrière.
- Assurez-vous que tous les raccordements de boyaux sont serrés à l'aide de deux clés. N'utilisez pas de ruban de Téflon ou de composé pour raccord de tuyau sur les raccordements.
- Vérifiez pour des fuites de gaz en appliquant une solution d'eau savonneuse selon les instructions de détection de fuites dans de manuel.
- Assurez-vous que le boyau ne touche à aucune surface à haute température sinon il risque de fondre, de provoquer une fuite et causer un feu.
- Cet appareil de cuisson extérieur au gaz et sa soupape d'arrêt doivent être débranchés de la ligne d'alimentation en gaz pendant les essais de pression de ce système lorsque les pressions d'essai excèdent 1/2 lb/po² (3,5 kPa).
- Cet appareil de cuisson extérieur au gaz doit être séparé de la ligne d'alimentation en gaz en fermant la soupape d'arrêt manuelle pendant tout essai de pression du système d'alimentation en gaz lorsque la pression est de 1/2 lb/po² (3,5 kPa) ou moins.

Test De Détection De Fuites

AVERTISSEMENT! Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée

AVERTISSEMENT! N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier pour des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune étincelle ni flamme nue à proximité de l'endroit à vérifier. Les étincelles ou les flammes nues provoqueront un feu ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures graves ou des pertes de vie.

Test De Fuites: Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.

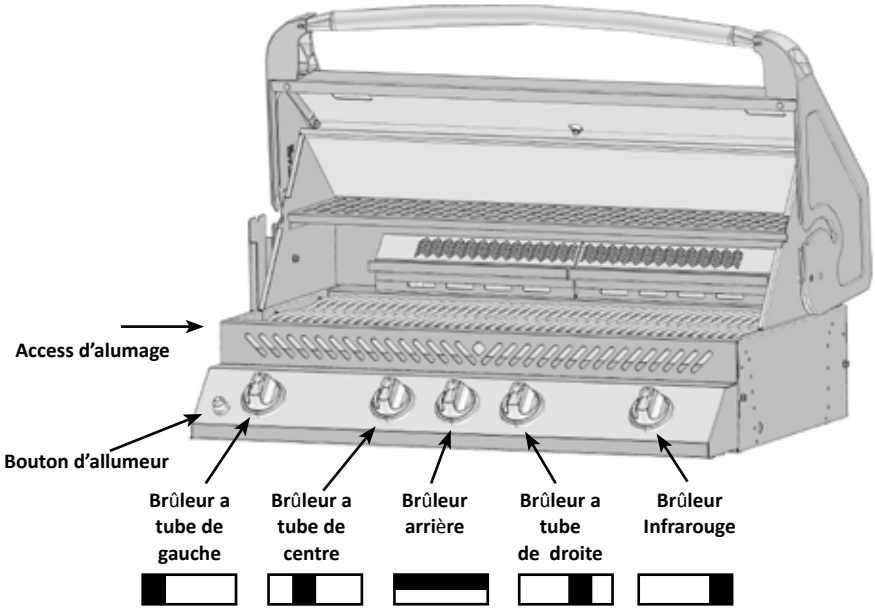
2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.

3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le détaillant.

4 - Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.

5 - Fermez la soupape de la bonbonne.

Instruction D’allumage



AVERTISSEMENT! **Ouvrez le couvercle**

Fermez

AVERTISSEMENT! **Fermez tous les boutons de contrôle des brûleurs, ouvrez la soupape d’alimentation en gaz lentement.**

Allumage du brûleur principal à tube	Allumage du brûleur arrière.	Allumage du brûleur infra-rouge.	Allumage du brûleur latéral. (facultatif)
1. Ouvrez le couvercle	1. Ouvrez le couvercle	1. Ouvrez le couvercle	1. Ouvrez le couvercle du brûleur.
2. Tournez le bouton du brûleur gauche sur “high”.	2. Enlevez la grille-réchaud.	2. Tournez le bouton du brûleur infrarouge sur “high”.	2. Tournez le bouton de contrôle du brûleur latéral sur “high”.
3. Poussez et tenir la bouton d’allumeur ou allumez avec une allumette.	3. Tournez le bouton de contrôle du brûleur arrière sur “high”.	3. Poussez et tenir la bouton d’allumeur ou allumez avec une allumette.	3. Poussez et tenir la bouton d’allumeur, ou allumez avec une allumette.
4. Si l’allumage ne se fait pas immédiatement, fermez le bouton de contrôle du brûleur et attendez 5 minutes. Repeter.	4. Poussez et tenir la bouton d’allumeur, ou allumez avec une allumette.	4. Si l’allumage ne se fait pas immédiatement, fermez le bouton de contrôle du brûleur et attendez 5 min-utes.	4. Si l’allumage ne se fait pas immédiatement, fermez le bouton de contrôle du brûleur et attendez 5 minutes. Repeter.
5. Aussitôt que le brûleur de gauche tube est allumé sur ‘high’, tournez le bouton du brûleur du centre tube et/ou droite sur ‘high’.	5. Si l’allumage ne se fait pas immédiatement, fermez le bouton de contrôle du brûleur et attendez 5 minutes. Repeter.		

AVERTISSEMENT! **La bonbonne est équipée d’un dispositif de contrôle d’écoulement du gaz. À moins que tous les boutons des brûleurs soient fermés avant d’ouvrir la bonbonne, seules de petites flammes seront obtenues.**

AVERTISSEMENT! **N’utilisez jamais le brûleur arrière avec le brûleur principal.**

Instructions D'opération

Éclairage initial: Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le gril dégagera une légère odeur. Ceci est un phénomène normal et temporaire causé par l'évaporation des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus. Allumez simplement les brûleurs de cuve à "high" pendant une demi-heure.

Utilisation Du Brûleur Principal: Avant de cuire les aliments il est recommandé de préchauffer le gril à "high" avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes. Les aliments à cuisson courte (poisson, légumes) peuvent être grillés avec le couvercle ouvert. Une cuisson avec le couvercle fermé procurera des températures plus élevées et plus constantes qui réduiront la période de cuisson et cuiront la viande de façon plus égale. Les aliments qui requièrent un temps de cuisson de plus de 30 minutes, tels que les rôtis, peuvent être cuits en utilisant la méthode indirecte (avec le brûleur allumé du côté opposé à l'emplacement de la viande). Lorsque vous faites cuire des viandes très maigres, comme une poitrine de poulet ou du porc maigre, il est à conseiller de huiler les grilles de cuisson avant le préchauffage ce qui aura pour effet d'empêcher la viande de trop coller aux grilles. Le fait de cuire de la viande avec beaucoup de gras, peut causer des flambées soudaines. Il suffit alors d'enlever le gras avant la cuisson ou de réduire la température pour remédier à ce problème. En cas de flambées, éloignez les aliments de la flamme et réduisez la température. Gardez le couvercle ouvert. Pour des instructions plus détaillées, veuillez consulter le "Livre de recettes toutes saisons" de NAPOLEON.

Utilisation Du Brûleur Infrarouge De Cuve: Suivez la procédure d'allumage du brûleur infrarouge de cuve et faites fonctionner à "high" pendant 5 minutes avec le couvercle fermé ou jusqu'à ce que les brûleurs en céramique deviennent incandescents. Placez les aliments sur les grilles de cuisson et faites cuire selon les temps spécifiés dans le "Tableau de cuisson à l'infrarouge". Au choix, continuez de cuire par-dessus le brûleur infrarouge à "high", "medium" ou "low", en tournant souvent les aliments, ou placez les aliments éloignés du brûleur infrarouge, fermez le couvercle et laissez la température de convection terminer la cuisson de vos aliments plus lentement.

AVERTISSEMENT ! Dû à la chaleur intense produite pour le brûleur infrarouge, les aliments qui sont laissés sur les brûleurs sans surveillance brûleront rapidement. Gardez le couvercle ouvert lorsque vous faites fonctionner le brûleur infrarouge à "high". La chaleur intense vous assure des températures adéquates de rayonnement même lorsque le couvercle est ouvert. Ceci vous permettra de surveiller les aliments afin de prévenir qu'ils brûlent.

Cuisson Directe: Placez les aliments à cuire sur la grille de cuisson, directement au-dessus de la chaleur. Cette méthode est habituellement utilisée pour faire saisir les aliments ou pour la nourriture nécessitant une courte cuisson - les hamburgers, les steaks, le poulet, les légumes, etc. La nourriture est d'abord saisie afin d'emprisonner les jus et la saveur, puis la température est réduite afin de terminer la cuisson selon vos préférences.

Cuisson Indirecte: Avec un ou plusieurs brûleurs en fonction, placez la nourriture à cuire sur la grille au-dessus d'un brûleur inactif. La chaleur circule autour de l'aliment, ce qui le fait cuire lentement et de façon égale. Ce type de cuisson ressemble à la cuisson dans un four et est généralement utilisé pour les plus grosses pièces de viande telles que les rôtis, les poulets ou les dindes, mais il peut aussi être utilisé pour cuire la nourriture ayant tendance à produire des poussées de flamme. Ce type de cuisson diminuera la température; le ralentissement de la cuisson donnera une viande plus tendre à chaque fois.

Utilisation Du Brûleur Arrière: (si équipé) Enlevez la grille-réchaud avant de l'allumer. Les grilles de cuisson doivent également être enlevées si elles interfèrent avec l'utilisation de la rôtissoire. Le brûleur arrière est conçu pour être utilisé avec l'ensemble de rôtissoire. Consultez les instructions de montage de l'ensemble rôtissoire pour plus de détails. Pour placer le contre-poids au bon endroit enlevez le moteur de la rôtissoire de son support. Placez la broche qui supporte la viande sur les deux supports à l'intérieur du gril. Le morceau de viande se placera naturellement avec son côté le plus pesant vers le bas. Fixez le contre-poids en place en plaçant le bras vers le haut. Vous devez ensuite glisser le poids vers le haut ou vers le bas afin de contrebalancer le poids de la viande puis serrez- le en place. Replacez le moteur et commencez la cuisson. Placez la lèchefrite sous la viande pour récupérer le jus de cuisson qui servira pour arroser la viande et créer ainsi une délicieuse sauce naturelle. On peut également ajouter un peu d'eau si nécessaire pour favoriser l'arrosage. Afin de capturer le jus à l'intérieur de la viande, réglez le brûleur arrière à "high" jusqu'au brunissement puis, réduisez ensuite la chaleur pour une cuisson complète. Gardez le couvercle fermé pour obtenir de meilleurs résultats. Vos rôtis et volailles seront parfaitement dorés à l'extérieur tout en restant tendres et juteux à l'intérieur. Par exemple, un poulet de 3 livres sur la rôtissoire sera cuit dans approximativement 1h30 à une température entre moyenne et haute. Consultez votre "Livre de recettes toutes saisons" de NAPOLEON pour de plus amples informations.

AVERTISSEMENT! La sauce BBQ et le sel sont corrosifs et causeront une détérioration rapide des composantes de votre gril à gaz à moins de les nettoyer régulièrement. Une fois la cuisson terminée, démontez les composantes de la rôtissoire, lavez-les bien à l'eau chaude savonneuse et rangez-les à l'intérieur.

Utilisation Des Brûleurs Latéraux (si équipé) : Les brûleurs latéraux peuvent être utilisés comme un rond de cuisinière normal pour chauffer les sauces, les soupes etc. Le gril doit être placé de manière à ce que le vent n'affecte pas le fonctionnement des brûleurs latéraux car il en réduirait la performance.

AVERTISSEMENT! Ne faites jamais cuire des alimentS sur les grilles des brûleurs latéraux. Elles Sont spécifiquement conçues pour les chaudrons et les casseroles.

Chaleur Infrarouge

La plupart des gens ne réalisent pas que la source de chaleur qui nous est la plus familière et que le soleil émet pour réchauffer la planète est l'énergie infrarouge. L'énergie infrarouge est une forme d'énergie électromagnétique dont la longueur d'onde est tout juste plus grande que la lumière rouge visible du spectre lumineux mais plus petite que les ondes radios. Cette forme d'énergie fut découverte en 1800 par Sir William Herschel qui fit passer la lumière du soleil à travers un prisme qui divisa la lumière en ses composants du spectre lumineux. Il démontra que la plus forte concentration de chaleur qui émanait des rayons provenait de la région du spectre lumineux juste au-dessus du rouge, où aucune lumière n'était visible. C'est cela l'énergie infrarouge. La plupart des matériaux absorbent facilement l'énergie infrarouge sous un large spectre de longueur d'onde, causant une augmentation de température des matériaux. C'est le même phénomène qui se produit lorsque nous ressentons de la chaleur durant une exposition au soleil. Les rayons infrarouges du soleil voyagent dans l'espace, pénètrent l'atmosphère et notre peau. Ceci provoque une augmentation de l'activité moléculaire de la peau, créant des frictions internes et générant de la chaleur, nous permettant de ressentir de la chaleur.

Les aliments cuits au-dessus des sources de chaleur infrarouges sont réchauffés selon le même principe. Le charbon de bois est la méthode traditionnelle de cuisson à l'infrarouge dont nous sommes les plus familiers. Les briquettes incandescentes émettent de l'énergie infrarouge à l'aliment qui se fait cuire et ce, avec très peu d'assèchement. Les jus de cuisson ou les graisses qui s'échappent des aliments dégouttent sur le charbon de bois et se vaporisent en fumée, donnant ainsi aux aliments leur goût savoureux. Les brûleurs infrarouges de Napoléon fonctionnent de la même façon. Dans chaque brûleur, 10 000 orifices possédant chacun leur flamme rendent la surface de la céramique incandescente. Cette incandescence émet le même type de chaleur infrarouge sans le souci du charbon de bois qui est souvent malpropre. Il procure aussi une chaleur plus uniforme qui est plus facile à contrôler que celle du charbon de bois. Pour saisir les aliments, les brûleurs peuvent être réglés à "high" et être ensuite réglés plus bas pour une cuisson plus lente. Nous savons combien cela est difficile avec le charbon de bois. Les brûleurs traditionnels au gaz réchauffent les aliments d'une façon différente. L'air entourant le brûleur est réchauffé par le processus de combustion et s'élève ensuite vers les aliments à cuire. Cette méthode génère des températures plus basses qui sont idéales pour les aliments plus fragiles tels que les fruits de mer et les légumes. En conclusion, les brûleurs infrarouges de Napoléon produisent un rayonnement intense qui vous donnera des steaks, des hambourgeois et des viandes qui seront plus juteux et plus savoureux. Pour connaître les temps de cuisson et certains conseils, consultez le tableau de cuisson à l'infrarouge.

Tableau de cuisson à l'infrarouge

Aliment	Réglage Des Contrôles	Temps De Cuisson	Conseils Pratiques
Steak 1" d'épaisseur	Réglage à "high" 2 min chaque côté Réglage à "high" 2 min chaque côté ensuite réglage à "medium" Réglage à "high" 2 min chaque côté ensuite réglage à "medium"	4 min - Saignant 6 min - À point 8 min - Bien cuit	Lorsque vous choisissez votre viande, demandez une viande qui est marbrée. Le gras de la viande agira comme un élément attendrissant durant la cuisson et gardera la viande plus juteuse.
Hambourgeois 1/2" d'épaisseur	Réglage à "high" 2 min chaque côté Réglage à "high" 2 1/2 min chaque Côté Réglage à "high" 3 min chaque côté	4 min - Saignant 5 min - À point 6 min - Bien cuit	Pour terminer la cuisson de vos hambourgeois tous en même temps, nous vous conseillons de varier l'épaisseur de vos boulettes. Pour ajouter une saveur exotique à votre viande, ajoutez des copeaux de bois à saveur de hickory dans une pipe à boucane de Napoléon.
Morceaux de poulet	Réglage à "high" 2 min chaque côté ensuite réglage de "medium-low" à "low"	20-25 min	L'articulation qui retient le pilon à la cuisse doit être coupée au 3/4 à partir du côté sans peau afin de permettre à la viande d'être plus à plat sur la grille de cuisson. Ceci permettra à la viande de cuire de façon plus uniforme et plus rapidement. Pour ajouter une touche personnelle à votre poulet, ajoutez des copeaux de bois à saveur de mesquite dans une pipe à boucane de Napoléon.
Côtelettes de porc	Medium"	6 min chaque côté	Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes de porc plus épaisses pour obtenir une viande plus tendre.
Côtes	Réglage à "high" pendant 5 minutes **ensuite réglage à "low" pour terminer la cuisson**	20 min chaque côté tournez souvent	Choisissez des côtes bien charnues et maigres. Grillez jusqu'à ce que la viande se détache facilement des os.
Côtelettes d'agneau	Réglage à "high" pendant 5 minutes **ensuite réglage à "medium" pour terminer la cuisson**	15 min chaque côté	Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes très épaisses pour obtenir une viande plus tendre.
Saucisses	"Medium" - "low"	4-6 min	Choisissez des saucisses plus grosses. Faites une entaille dans la peau, sur la longueur de la saucisse avant de faire griller.

Nettoyage

AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants protecteurs et des lunettes de sécurité lorsque vous nettoyez votre gril.

AVERTISSEMENT! Assurez-vous que les brûleurs sont éteints avant de nettoyer. Éviter tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre gril dans un endroit où les produits de nettoyage n'endommageront pas votre patio, terrain ou terrasse. N'utilisez pas de produit de nettoyage à fourneau pour nettoyer votre gril. La sauce BBQ et le sel sont très corrosifs et causeront une détérioration très rapide de votre gril à moins que vous ne fassiez un nettoyage régulier.

Note : L'acier inoxydable a tendance à s'oxyder ou à tacher en présence de chlorures et de sulfures que l'on retrouve particulièrement dans les zones côtières ainsi que dans les environnements chauds et humides tels que les piscines et les spas. Ces taches peuvent être prises pour de la rouille mais il peuvent être facilement enlevées et même évitées. Afin de prévenir les taches, nettoyez toutes les surfaces en acier inoxydable à toutes les trois à quatre semaines ou au besoin avec de l'eau douce et un nettoyant à acier inoxydable.

Les Grilles De Cuisson Et La Grille-Réchaud: Les grilles de cuisson et la grille-réchaud sont plus faciles à nettoyer durant la période de préchauffage en utilisant une brosse en laiton. Une laine d'acier peut être utilisée pour les taches les plus rebelles. Les grilles en acier inoxydable (si équipé) vont changer de couleur en permanence dû à la chaleur excessive de la surface de cuisson.

Nettoyage Du Panneau De Contrôle : Le texte sur le panneau de contrôle est imprimé directement sur l'acier inoxydable. Avec un entretien adéquat, le texte demeurera toujours foncé et lisible. N'utilisez pas de détergents abrasifs (Ajax, Vim, Old Dutch etc.) pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, spécialement la partie imprimée du panneau de contrôle. Le texte disparaîtra graduellement si vous utilisez ces produits. Utilisez seulement le nettoyant d'acier inoxydable Napoléon, disponible chez votre détaillant Napoléon.

Nettoyage Des Brûleurs Infrarouges : Vu la chaleur très intense des brûleurs infrarouges, la plupart des jus de cuisson et des particules de nourriture qui tombent sur la surface de ces brûleurs seront incinérés immédiatement. Cependant, certains résidus peuvent demeurer. Pour enlever ces résidus après la cuisson, réglez le gril à "high" avec le couvercle fermé pendant 5-10 minutes. Ne nettoyez pas la tuile de céramique avec une brosse métallique. Si des débris s'accumulent sur le brûleur, allumez simplement le brûleur et faites fonctionner à "HIGH" pendant cinq minutes avec le couvercle ouvert, permettant aux débris de se consumer.

Nettoyage De L'intérieur Du Gril: Enlevez les grilles de cuisson. Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris non-incrustés sur les côtés de la cuve et à l'intérieur du couvercle. Grattez les plaques de brûleur avec un couteau à mastic ou un grattoir puis utilisez une brosse en laiton pour enlever la suie. Enlevez les plaques de brûleur et nettoyez les débris sur le brûleur à l'aide de la brosse. Nettoyez tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du gril en les faisant tomber dans le tiroir d'égouttement. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir en jetant les débris dans le récipient à graisse jetable. Le récipient jetable devrait être remplacé entre deux et quatre semaines selon la fréquence d'utilisation du gril. Pour vous procurer des récipients de rechange informez-vous à votre représentant NAPOLEON. Assurez-vous de replacer les plaques de brûleur dans la bonne position. (Consultez les instructions de montage si nécessaire pour un positionnement correct).

Nettoyage Du Tiroir D'égouttement: Sortez le tiroir d'égouttement pour en faciliter le nettoyage. Il devrait être nettoyé fréquemment (à toutes les 4 ou 5 utilisations) afin d'éviter une accumulation de graisse. La graisse et les jus tombent dans le tiroir d'égouttement qui se trouve sous la cuve du gril et coulent pour aller s'accumuler dans le récipient à graisse jetable qui se situe sous le tiroir d'égouttement. L'accumulation de graisse est un danger pour le feu. Ne tapissez jamais votre tiroir d'égouttement de papier d'aluminium, de sable ou de tout autre matériau, car ceci aurait pour effet de nuire au bon écoulement de la graisse. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir en jetant les débris dans le récipient à graisse jetable. Le récipient jetable devrait être remplacé entre deux et quatre semaines selon la fréquence d'utilisation du gril. Pour vous procurer des récipients de rechange informez-vous à votre représentant NAPOLEON.

Nettoyage De L'extérieur Du Gril: N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces peintes, de fini porcelaine ou en acier inoxydable. Les éléments en porcelaine émaillée doivent être manipulés avec soin. Le fini émaillée étant cuit il devient comme du verre; il s'ébrèchera au moindre choc. Vous pouvez vous procurer de la peinture émaillée pour les retouches chez votre détaillant NAPOLEON. Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude pour nettoyer l'extérieur du gril pendant qu'il est encore tiède au toucher. Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable utilisez un produit de nettoyage à acier inoxydable ou un produit de nettoyage tout usage sans abrasif. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle égratignerait le fini. Les pièces en acier inoxydable vont décolorer sous l'effet de la chaleur pour habituellement prendre une couleur dorée ou brune. Cette décoloration est normale et n'affectera pas la performance du gril.

Instructions D'entretien

Nous vous conseillons de faire inspecter ce gril à gaz annuellement par un technicien de service qualifié.

AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants protecteurs et des lunettes de sécurité lorsque vous nettoyez votre gril.

AVERTISSEMENT! Fermez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant l'entretien. L'entretien devrait être effectué seulement lorsque le gril est froid pour éviter toutes possibilités de brûlure. Un test de détection de fuites devrait être effectué annuellement ou à chaque fois qu'une composante de gaz est remplacée.

Ajustement De L'air De Combustion (ceci doit être effectué par un installateur qualifié): Le volet d'air est réglé à l'usine et ne devrait pas avoir besoin normalement d'être ajusté. Cependant dans des conditions exceptionnelles un ajustement peut être requis. Lorsque le volet d'air est bien ajusté, les flammes seront bleues foncées avec des pointes bleues pâles ou quelques fois jaunes.

- Si le brûleur ne reçoit pas assez d'air, les flammes seront jaunes pâles et produiront possiblement de la suie.
- Si le brûleur reçoit trop d'air, les flammes scintilleront de façon erratique et causeront possiblement des problèmes d'allumage.

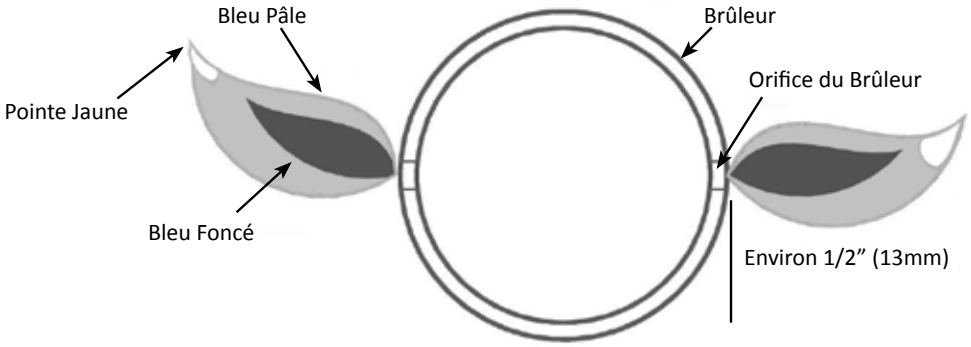
Pour ajuster le volet d'air:

1, Enlevez les grilles de cuisson, les plaques de brûleur et laissez le couvercle ouvert. Il sera peut-être nécessaire d'ouvrir la porte ou retirer le tiroir du haut pour accéder (si équipé) à la vis du volet d'air. Pour ajuster le volet d'air du brûleur arrière, vous devez enlevez le couvercle arrière.
2, Desserrez la vis de verrouillage du volet d'air et ouvrez ou fermez le volet d'air selon le cas. Les ajustements normaux sont:

Brûleur tube principal	Propane 1/4" (6mm)	Brûleur tube arrière	Propane ouvert au complet
	Naturel 1/8" (3mm)		Naturel 3/8" (10mm)

*Les brûleurs infrarouges n'ont pas de réglage de volet d'air.

3, Allumez les brûleurs et positionnez-les à "high". Inspectez visuellement les flammes. Lorsque les volets sont ajustés, éteignez les brûleurs, serrez la vis de verrouillage et replacez les pièces qui avaient été enlevées. Assurez-vous que les petits grillages contre les insectes sont installés.

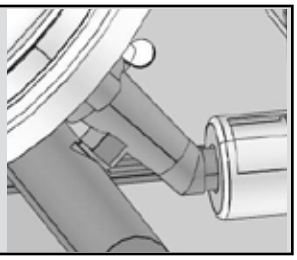


Brûleur Tube: Le brûleur est fait d'acier inoxydable 304, mais en raison de la chaleur extrême et d'un environnement corrosif, il se produira une corrosion de surface. Enlevez cette corrosion à l'aide d'une brosse en laiton. Nettoyez les orifices bouchées à l'aide d'un trombonne déplié. N'agrandissez surtout pas les orifices du brûleur.

ATTENTION! Aux Araignées

Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du propane et du gaz naturel. Le brûleur est muni d'un grillage contre les insectes qui protège le volet d'air réduisant ainsi la possibilité que les insectes se construisent des nids dans le brûleur mais ceci n'est pas efficace à 100 %. Le nid ou la toile d'araignée fera que le brûleur produira une flamme jaune pâle ou orangée ou causera des "ratés" de feu au niveau des volets d'air sous le panneau de contrôle. Pour nettoyer l'intérieur du brûleur vous devez le détacher du gril. Retirez la vis qui fixe le brûleur à la paroi arrière du gril. Soulevez l'arrière du brûleur vers le haut pour le retirer. Utilisez une brosse flexible de tube de venturi pour nettoyer l'intérieur du brûleur. Faites sortir tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du brûleur en le brossant. Assurez-vous que le grillage est propre, serré et libre de tous débris ou déchets. Vérifiez également que les orifices de la soupape sont propres. N'agrandissez surtout pas les orifices. Réinstallez le brûleur. Assurez-vous que la soupape pénètre le brûleur lors de la réinstallation. Replacez le couvre-brûleur et la vis centrale afin de terminer l'installation.

AVERTISSEMENT! Lors de la réinstallation du brûleur après le nettoyage, il est très important que la soupape / l'orifice entre dans le brûleur avant que vous allumiez votre gril à gaz. Si la soupape n'est pas à l'intérieur du brûleur, un feu ou une explosion pourrait survenir.



Protection Du Brûleur Infrarouge: Le brûleur infrarouge de votre gril est conçu pour vous offrir une longue durée de vie. Cependant, certaines précautions doivent être prises afin d'éviter que les surfaces en céramiques ne fissurent, causant ainsi un mauvais fonctionnement du brûleur. Vous trouverez ci-dessous les causes de fissuration les plus courantes ainsi que les moyens à prendre pour les éviter. Tout dommage résultant d'une négligence de votre part à observer les consignes ci-dessous ne sera pas couvert par la garantie.

1. Impact avec des objets durs - Ne laissez jamais d'objets durs cogner la céramique. Faites très attention lorsque vous retirez ou installez la grille de cuisson et autres accessoires dans votre gril. Si ces objets devaient tomber sur la céramique, elle risque très probablement de fissurer.

2. L'eau et les autres liquides - Des liquides froids qui entrent en contact avec des surfaces chaudes en quantité considérable risquent de fissurer la surface de la céramique. Ne jetez jamais d'eau dans le gril pour éteindre des poussées de flamme. De plus, si la céramique ou l'intérieur d'un brûleur deviennent mouillés alors qu'ils ne sont pas en fonction, le brûleur risque de produire de la vapeur d'eau au prochain usage, ce qui peut produire suffisamment de pression pour faire fissurer la céramique. Le trempage répété de la céramique la fera dilater et prendre de l'expansion. Cette expansion causera des pressions anormales sur la céramique et risque de la faire fissurer et s'effriter.

i) Ne jamais jeter d'eau dans le gril pour contrôler les poussées de flamme.

ii) Ne faites pas fonctionner le brûleur infrarouge sous la pluie.

iii) Si vous découvrez de l'eau dans votre gril (provenant de la pluie, d'arrosoirs, etc.), vérifiez si elle est entrée en contact avec la céramique. Si la céramique semble mouillée, retirez le brûleur du gril. Tournez-le à l'envers pour égoutter le surplus d'eau. Apportez le brûleur à l'intérieur et laissez-le sécher complètement.

3. Mauvaise évacuation de l'air chaud sortant du gril - Pour que le brûleur fonctionne adéquatement, l'air chaud doit pouvoir s'échapper du gril. Si l'air chaud.

4. Ne nettoyez pas la tuile de céramique avec une brosse métallique. Si des débris s'accumulent sur le brûleur, allumez simplement le brûleur et faites fonctionner à "HIGH" pendant cinq minutes avec le couvercle ouvert, permettant aux débris de se consumer.

AVERTISSEMENT! Boyau: Vérifiez l'usure, coupures, craquelures ou s'il est fondu. Si vous découvrez une de ces défectuosités, n'utilisez pas votre gril. Faites remplacer la pièce par votre détaillant NAPOLEON ou par un installateur qualifié.

Moulages En Aluminium: Nettoyez les moulages périodiquement à l'aide d'une solution d'eau savonneuse chaude. L'aluminium ne rouillera pas mais dû aux chaleurs élevées et aux effets climatiques, une oxydation se produira sur les surfaces d'aluminium. Ceci apparaîtera comme des taches blanches sur les moulages. Pour réparer le fini des moulages, sablez-les à l'aide d'un papier émeri fin. Essuyez la surface et peinturez avec de la peinture à gril haute température. Protégez les alentours des vapeurs de peinture. Suivez les directives de séchage inscrites sur la bonbonne de peinture.

Guide De Dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Faible chaleur/petite flamme lorsque le bouton de contrôle est à “high”.	Pour le propane - procédure d’allumage incorrect.	Assurez-vous que la procédure d’allumage est suivie à la lettre. Tous les boutons de contrôle du gril doivent être fermés lorsque vous ouvrez la soupape de la bonbonne. Tournez la soupape de la bonbonne lentement pour assurer l’équilibre de la pression. Voir les instructions d’allumage.
	Pour le gaz naturel - tuyau d’alimentation trop petit.	La grosseur du tuyau doit être conforme au code d’installation.
	Pour les deux sortes de gaz - mauvais préchauffage.	Préchauffez le gril en allumant les brûleurs de cuve à “high” pendant 5 à 10 minutes.
Poussées de flamme excessives/chaleur inégale.	Plaques de brûleur mal installées.	Assurez-vous que les plaques sont installées avec les trous vers l’avant et les fentes en dessous. Voir les instructions d’assemblage.
	Mauvais préchauffage	Préchauffez le gril en allumant les brûleurs de cuve à “high” pendant 5 à 10 minutes.
	Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques de brûleur et dans le tiroir d’égouttement.	Nettoyez les plaques de brûleur et le tiroir d’égouttement régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir d’égouttement avec du papier d’aluminium. Consultez les instructions de nettoyage.
Les flammes produites par les brûleurs sont jaunes et vous détectez une odeur de gaz.	Possibilité de toiles d’araignée ou autres débris, ou d’un mauvais ajustement des volets d’air.	Retirez le brûleur et nettoyez-le complètement. Consultez les instructions d’entretien. Ouvrez légèrement les volets d’air tout en vous conformant aux instructions de réglage des volets d’air. (ceci doit être effectué par un installateur de gaz qualifié)
Les flammes se détachent du brûleur, accompagnées d’une odeur de gaz et possiblement une difficulté d’allumage.	Mauvais ajustement des volets d’air.	Fermez légèrement les volets d’air tout en vous conformant aux instructions de réglage des volets d’air. (ceci doit être effectué par un installateur de gaz qualifié)
Le brûleur ne s’allume pas avec l’allumeur mais s’allume avec une allumette.	La pile est déchargée ou installée incorrectement.	Remplacez la pile par une pile neuve.
	Mauvais contact des fils de l’électrode et des terminaux.	Vérifiez que les fils de l’électrode sont solidement enfoncés sur le terminal du module d’allumage. Vérifiez que les fils de raccordement du module au bouton d’allumeur sont solidement enfoncés sur chacun de leur terminal respectif. (si équipé)
	Le fil de l’électrode est relâché.	Assurez-vous que le fil de l’électrode soit poussé bien au fond et soit bien serré sur le terminal derrière l’allumeur.
	Mauvais écart du bout de l’électrode.	Assurez-vous que le boîtier de l’électrode est bien fixé et que la distance entre l’électrode et le boîtier est entre 1/8” et 3/16”. La distance peut être ajustée en rabattant le boîtier vers l’extérieur ou vers l’intérieur.
	Les flammes se séparent du brûleur.	Fermez le volet d’air légèrement - voir le problème précédent.
La peinture semble peler à l’intérieur du couvercle.	Accumulation de graisse sur les surfaces internes.	Ceci n’est pas un défaut. Le fini du couvercle est en acier inoxydable et porcelainisé et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durci et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage.
Les contrôles sont réglés à “high” mais la chaleur générée par les brûleurs est trop basse.	Manque de gaz.	Vérifiez le niveau de propane dans la bonbonne.
	Le tuyau d’alimentation en gaz est pincé.	Replacez le tuyau d’alimentation convenablement.
	L’injecteur du brûleur est sale ou obstrué.	Nettoyez l’injecteur du brûleur.
	Présence de toiles d’araignée ou autres débris dans le tube du venturi.	Nettoyez le tube du venturi.
	Le régulateur de propane est en situation de “faible débit”.	Assurez-vous que la procédure d’allumage est suivie à la lettre. Tous les boutons de contrôle du gril doivent être fermés lorsque vous ouvrez la soupape de la bonbonne. Tournez la soupape de la bonbonne lentement pour assurer l’équilibre de la pression. Voir les instructions d’allumage.

Problème	Causes possibles	Solutions
Le brûleur infrarouge (si équipé) produit des retours de flamme (pendant qu'il fonctionne, le brûleur fait subitement un bruit qui s'apparente à un "whoosh", suivi d'un bruit continuel semblable à une lampe à souder et qui diminue en intensité.	Les tuiles de céramique sont surchargées de graisse de cuisson et d'accumulations, les orifices sont obstrués.	Fermez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins deux minutes. Réallumez le brûleur et réglez-le à "high" pendant au moins cinq minutes ou jusqu'à ce que les tuiles deviennent uniformément incandescentes.
	Le brûleur a surchauffé dû à une ventilation inadéquate (trop grande surface de cuisson recouverte par des plaques de cuisson ou des plateaux).	Ne recouvrez pas plus que 75 % de la surface de cuisson avec des objets ou des accessoires. Fermez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins deux minutes puis réallumez-le.
	Des tuiles de céramique sont fissurées.	Laissez le brûleur refroidir puis vérifiez de près pour des fissures. Si vous détectez des fissures, commandez un brûleur de rechange auprès de votre détaillant autorisé Napoléon.
	Le joint d'étanchéité autour de la céramique n'est plus étanche, ou une soudure dans le boîtier du brûleur est cassée.	Contactez votre détaillant autorisé Napoléon pour obtenir des instructions sur l'achat d'un brûleur de rechange.
La veilleuse ne s'allume pas. (si équipé)	Manque de gaz.	Après avoir tourné le bouton de contrôle de la veilleuse à "high", attendez environ 20-30 secondes pour que l'air puisse se purger de la ligne d'alimentation en gaz tout en appuyant sur l'allumeur. Remplissez la bonbonne de propane. Lors de l'installation initiale ou après avoir rempli la bonbonne à nouveau, il est conseillé d'allumer un des brûleurs de cuve avant d'allumer la veilleuse. Ceci permettra au gaz de s'acheminer plus rapidement vers les soupapes sur le collecteur.
	L'injecteur de la veilleuse est obstrué.	Nettoyez l'injecteur.
	Le fil de l'électrode est relâché ou débranché.	Réinstallez le fil.
	L'électrode de la veilleuse est sale.	Nettoyez l'électrode.
	La veilleuse est déjà allumée.	La flamme de la veilleuse, spécialement sur les modèles au gaz naturel est très difficile à voir. Placez votre main à un pouce de la surface de cuisson, au-dessus de la veilleuse pour vérifier s'il y a de la chaleur.

NOTES

CAUTION! During unpacking and assembly we recommended you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners might be sharp and could cause cuts if handled incorrectly.

ATTENTION! Lors du déballage et de l'assemblage, nous vous conseillons de porter des gants de travail et des lunettes de sécurité pour votre protection. Malgré tous nos efforts pour assurer que l'assemblage soit aussi sécuritaire et sans problème que possible, il se peut que les bords et les coins des pièces usinées en acier soient coupants et qu'ils causent des coupures si les pièces ne sont pas manipulées correctement.

GETTING STARTED

1. Remove all cart panels, hardware, and grill head from carton. Raise lid and remove any components packed inside. Use the parts list to ensure all necessary parts are included.
2. Do not destroy packaging until the grill has been fully assembled and operates to your satisfaction.
3. Assemble the grill where it is to be used, lay down cardboard or a towel to protect parts from being lost or damaged while assembling.
4. Most stainless steel parts are supplied with a protective plastic coating that must be removed prior to using grill.
5. Follow all instructions in the order that they are laid out in this manual.
6. Two people are required to lift the grill head onto the assembled cart.

If you have any questions about assembly or grill operation, or if there are damaged or missing parts please call our Customer Care Department at 1-866-820-8686 between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time).

POUR COMMENCER

1. Retirez tous les panneaux, le matériel et le gril du carton d'emballage. Soulevez le couvercle et enlevez les composants qui se trouvent à l'intérieur. Servez-vous de la liste de pièces pour vous assurer que toutes les pièces nécessaires sont incluses.
2. Ne détruisez pas l'emballage jusqu'à ce que le gril ait été complètement assemblé et qu'il fonctionne à votre satisfaction.
3. Assemblez le gril là où il sera utilisé et posez un carton ou une serviette afin d'éviter de perdre ou d'endommager les pièces lors de l'assemblage.
4. La plupart des pièces en acier inoxydable possèdent un revêtement de plastique protecteur qui doit être enlevé avant d'utiliser le gril.
5. Suivez toutes les instructions dans l'ordre donné dans ce manuel.
6. Deux personnes sont requises pour soulever la cuve de gril et la placer sur le chariot assemblé.

Si vous avez des questions à propos de l'assemblage ou du fonctionnement du gril, ou si des pièces sont manquantes ou endommagées, veuillez appeler notre département du Service aux Consommateurs au 1-866-820-8686 entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est).

TOOLS REQUIRED FOR ASSEMBLY (tools not included)

OUTILS REQUIS POUR L'ASSEMBLAGE (outils non inclus)

3/8 (10mm) Wrench, ratchet or driver
Tournevis ou clé, cliquet de 3/8 (10mm)

Flat and Philips screwdrivers
Tournevis plat et phillips

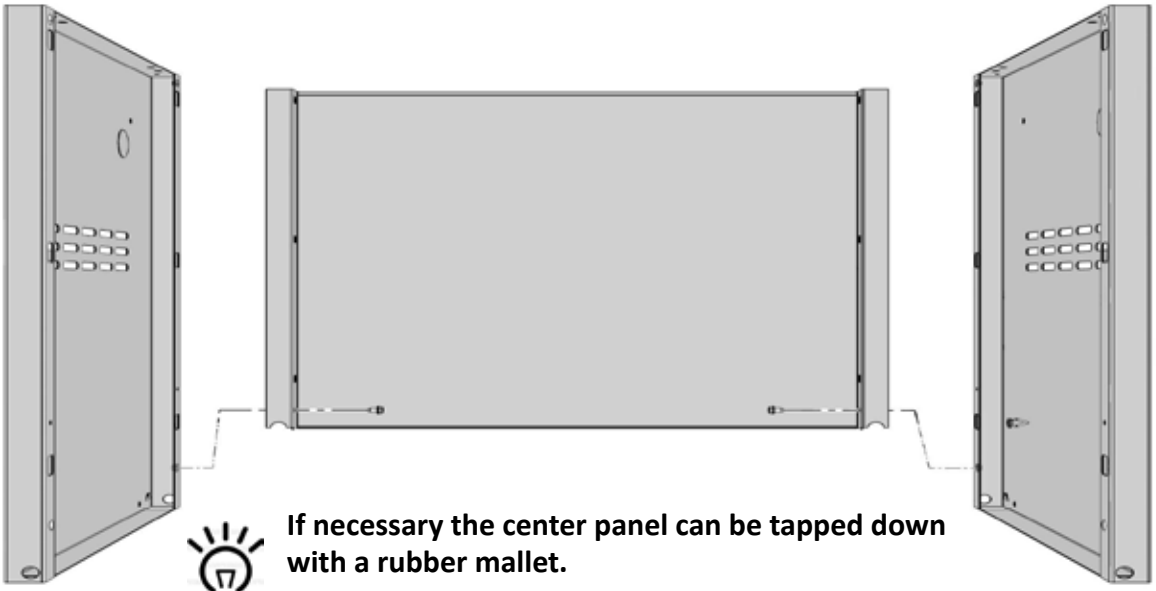
Pliers
Pinces

Hammer
Marteau

1.

2 X N570-0026 (#14 x 1/2")

3/8"(10mm)



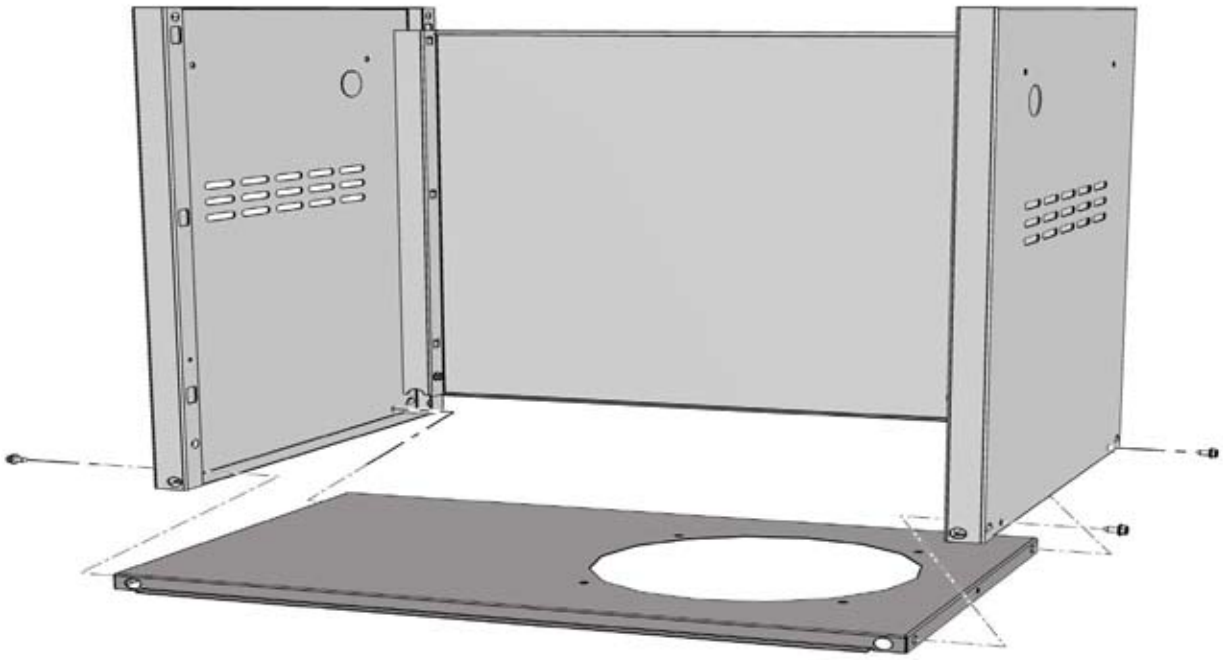
If necessary the center panel can be tapped down with a rubber mallet.

Si nécessaire, le panneau central peut être enfoncé avec un maillet en caoutchouc.

2.

4 X N570-0026 (#14 X1/2")

3/8"(10mm)



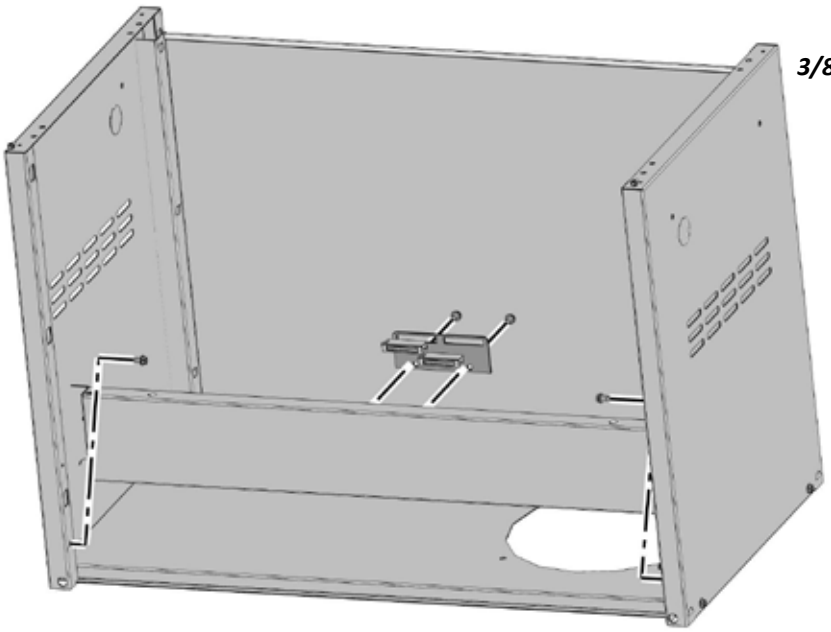
3.

2 x N570-0026 (#14 x 1/2")

3/8"(10mm)

If necessary the cross beam can be tapped down with a rubber mallet.

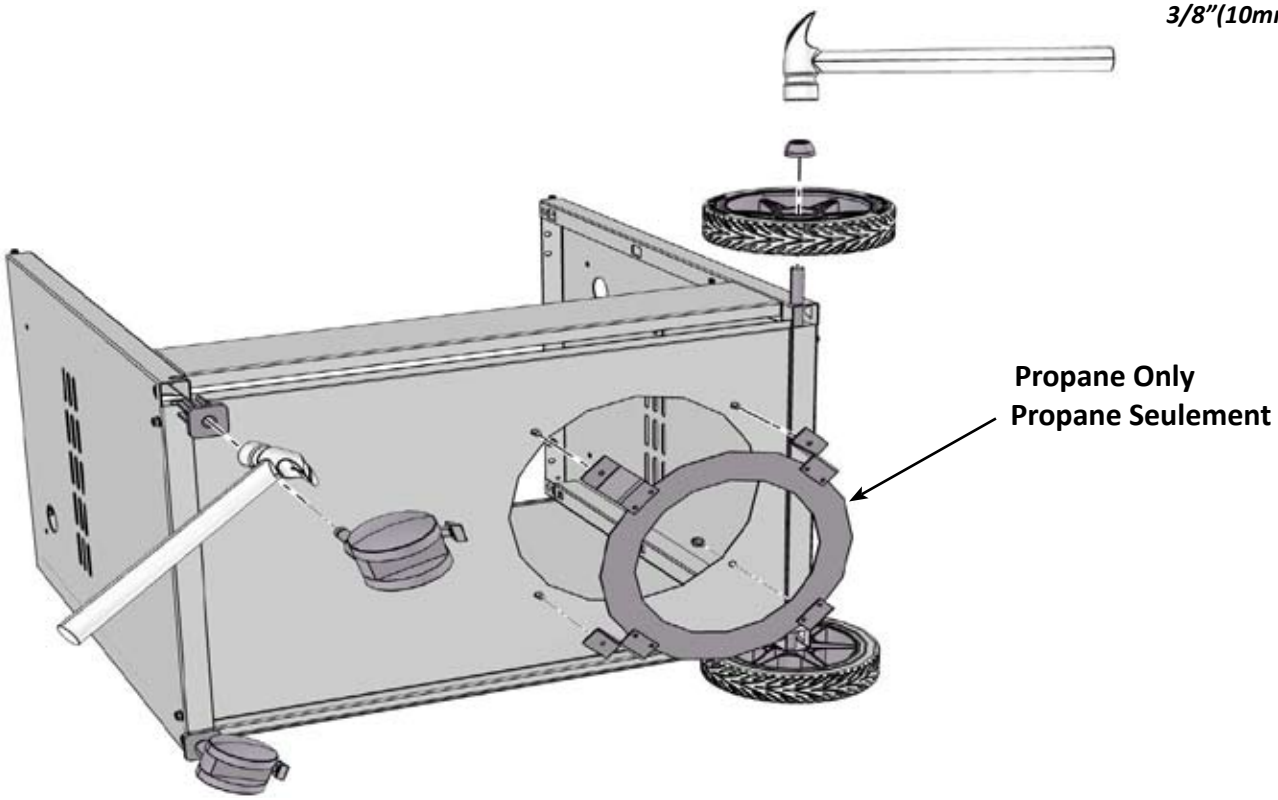
Si nécessaire, le barre de traverse peut être enfoncé avec un maillet en caoutchouc.



4.

4 x N570-0026 (#14 x 1/2")

3/8"(10mm)



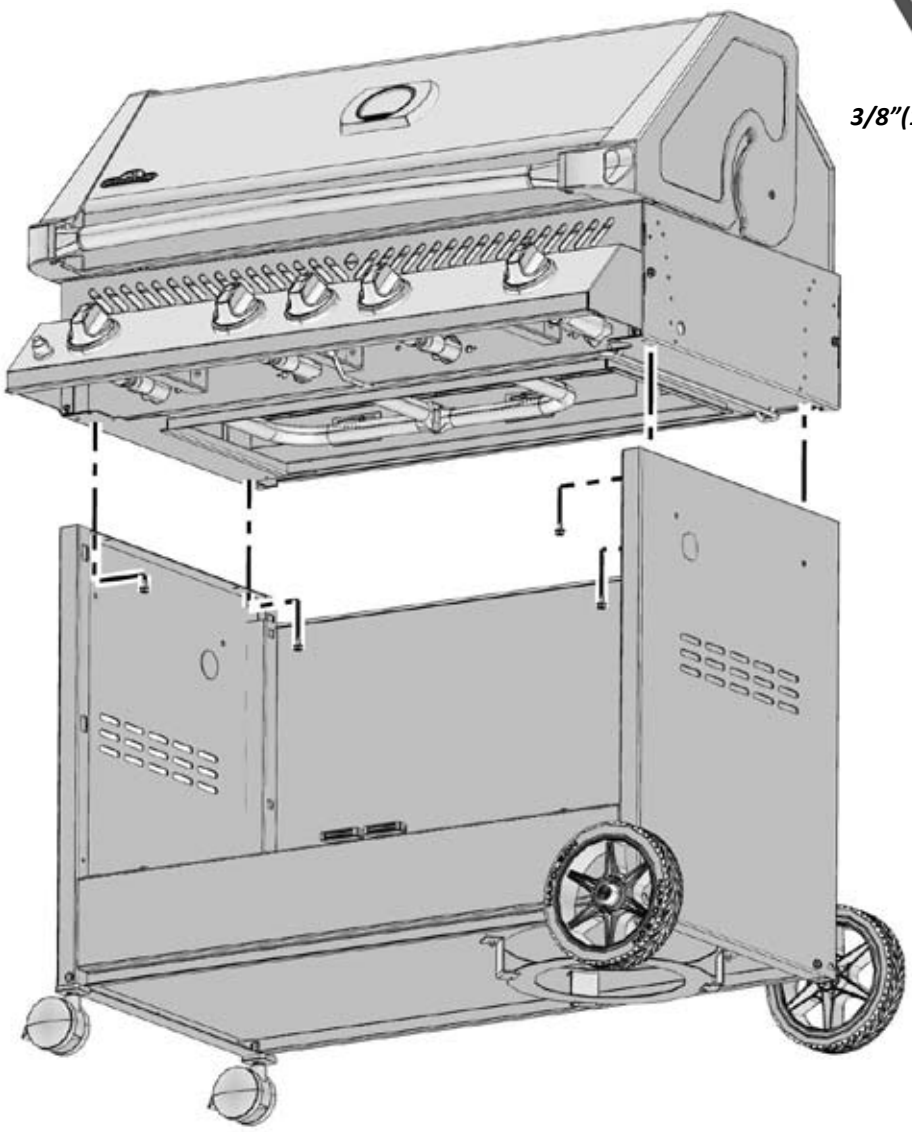
5.

4 x N570-0026 (#14 x 1/2")

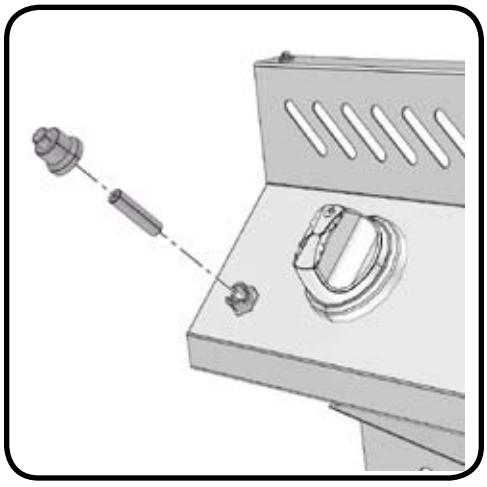
Two people are required for this step.

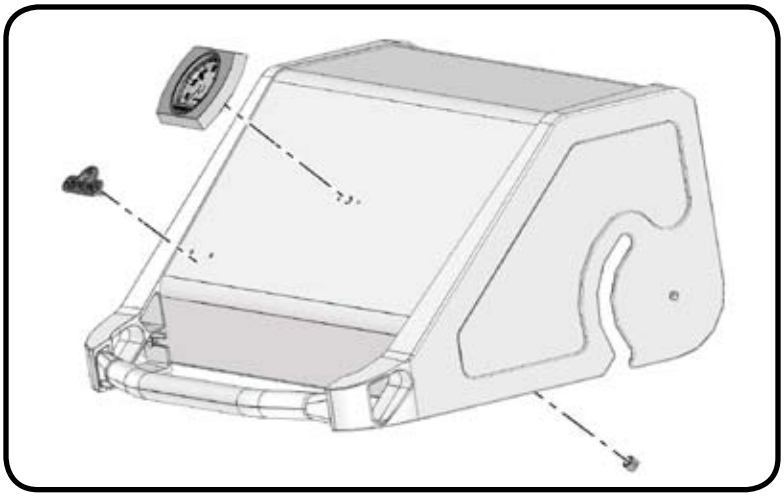
Deux personnnes son nécessaires pour cette étappe.

3/8"(10mm)



6.

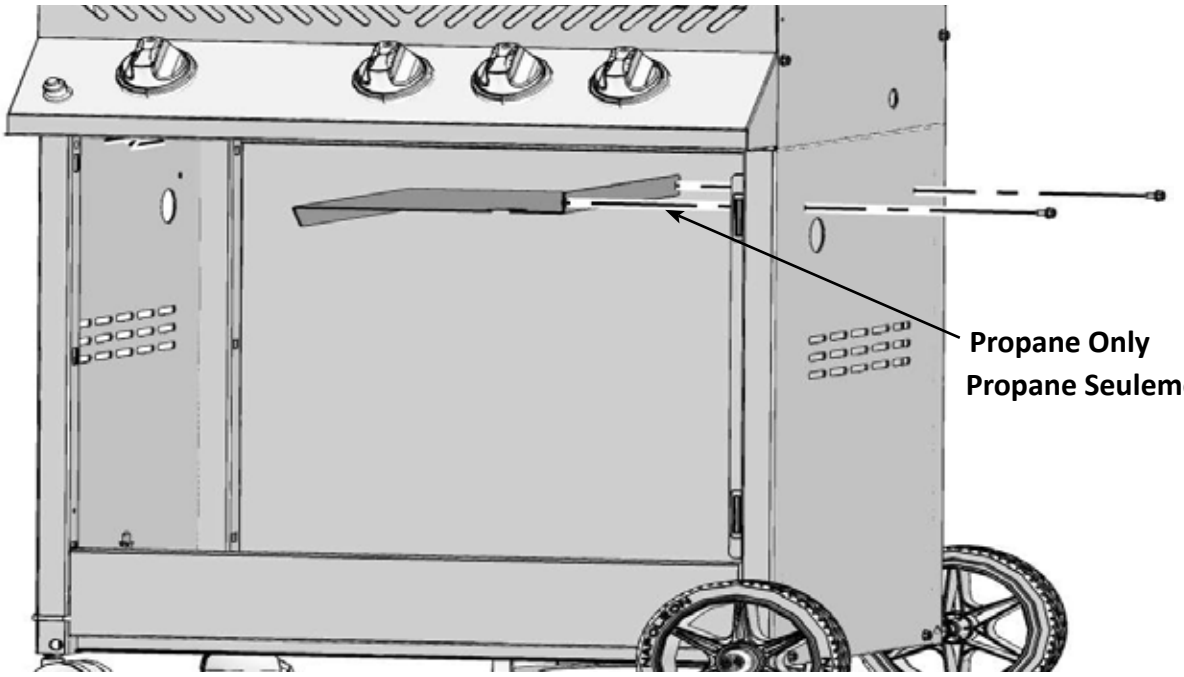




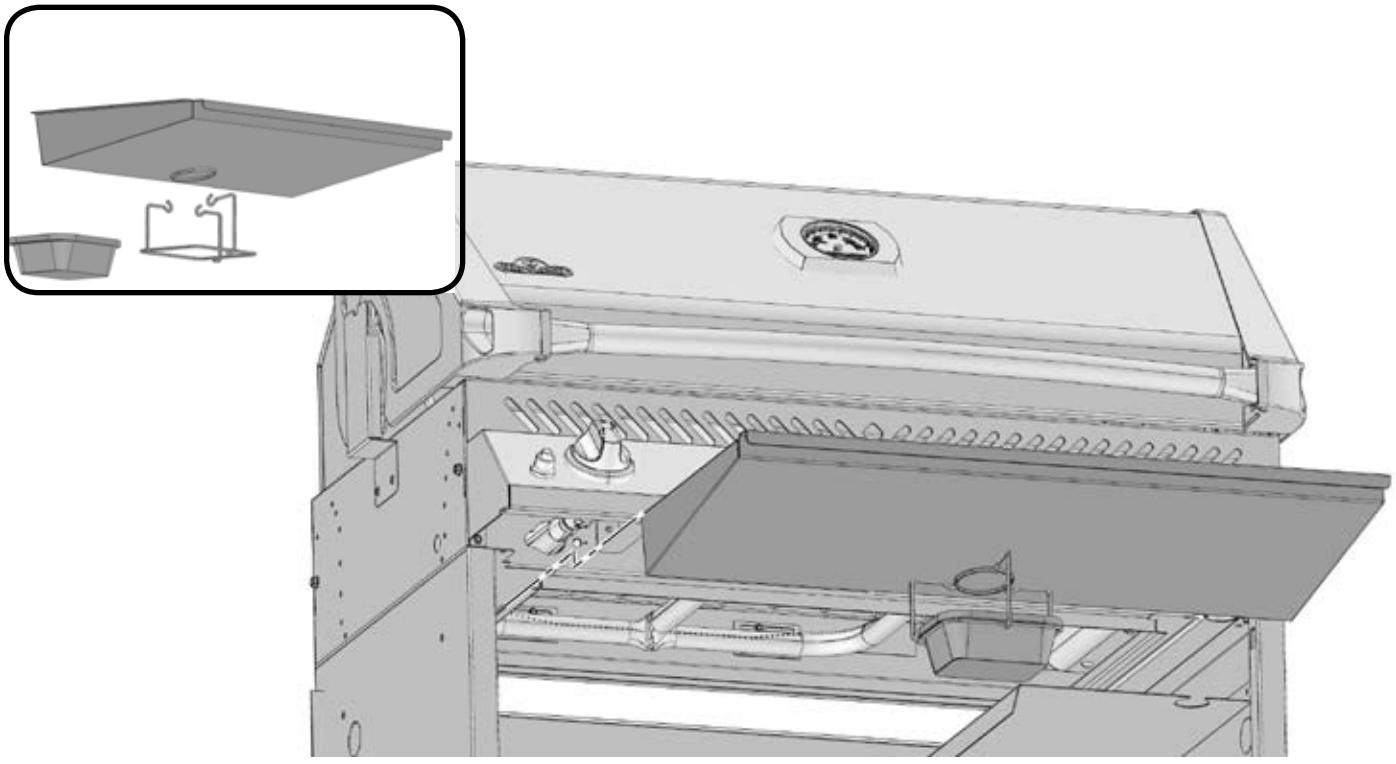
7.

2 x N570-0026 (#14 x 1/2")

3/8"(10mm)

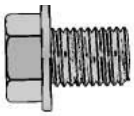


8.



9.

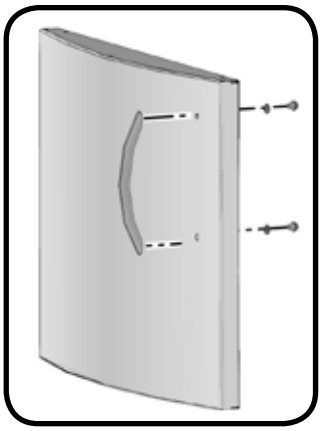
2 x N570-0026 (#14 x 1/2”)

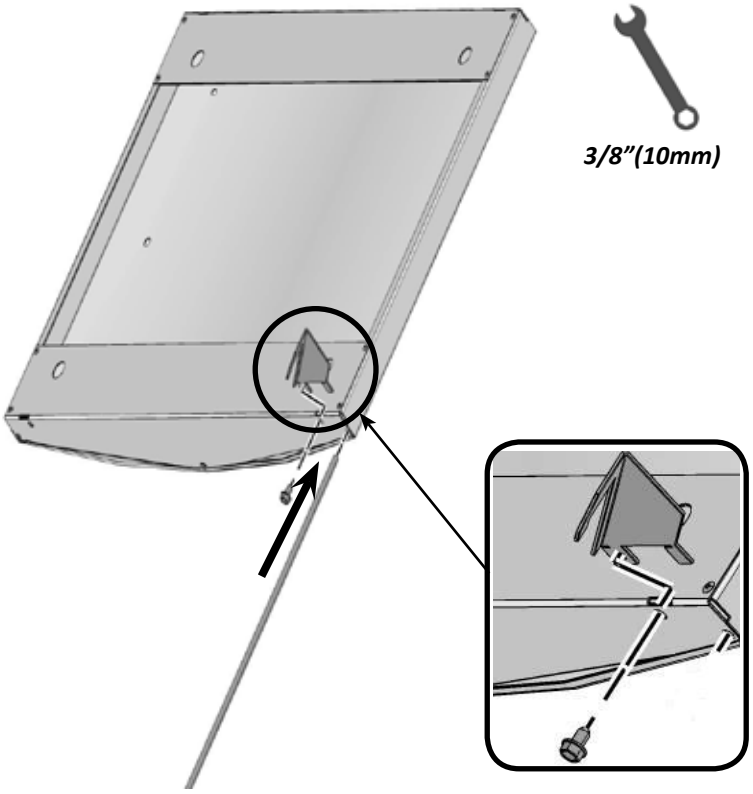


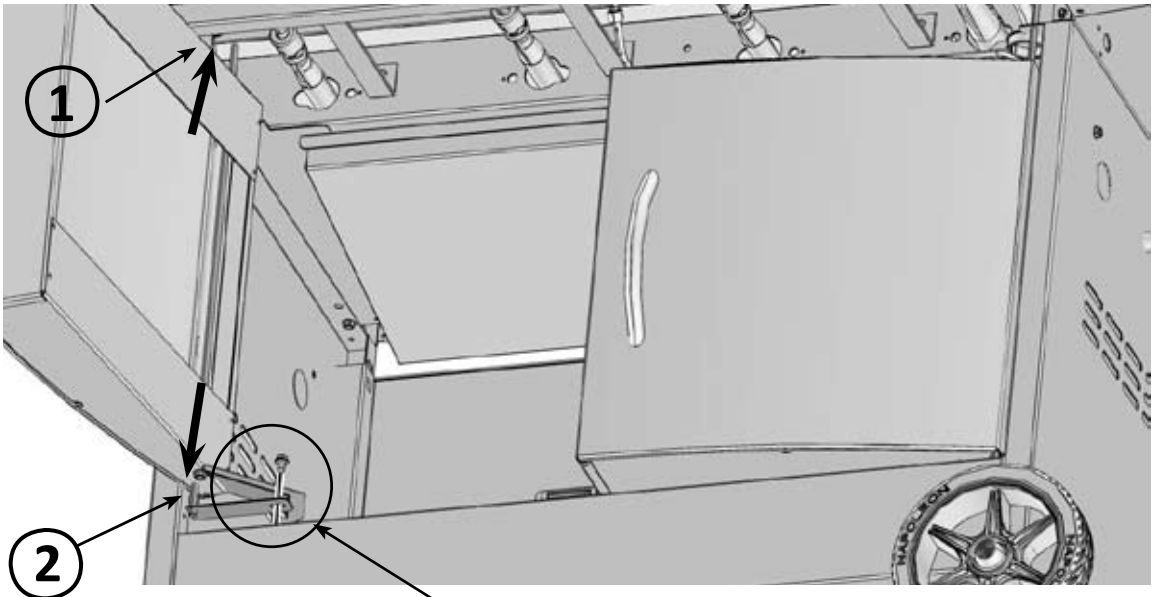
4 x N570-0029 (1/4-20 X 3/8”)

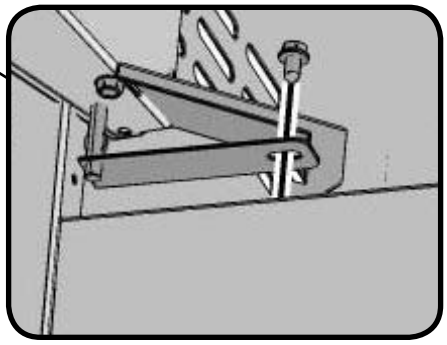
4 x N735-0002 (1/4”)

3/8”(10mm)







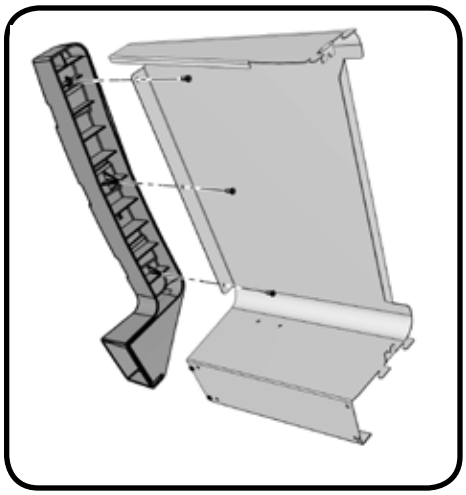


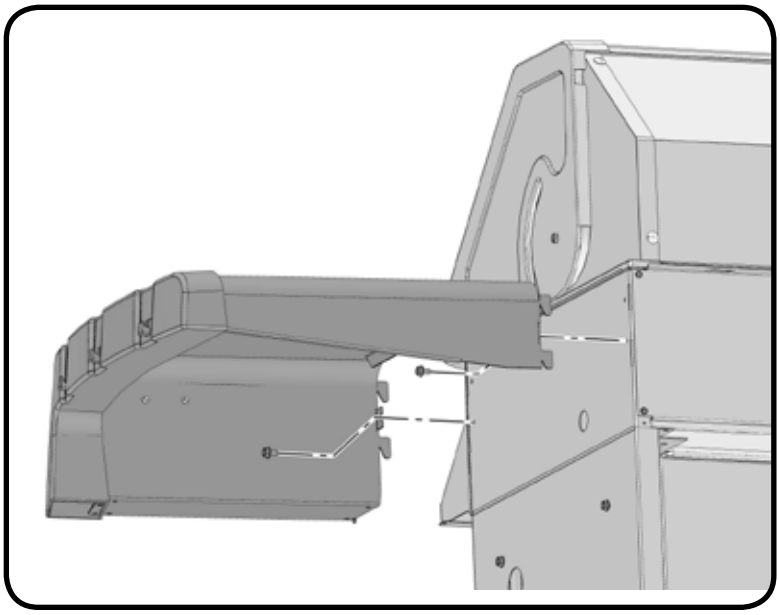
10.

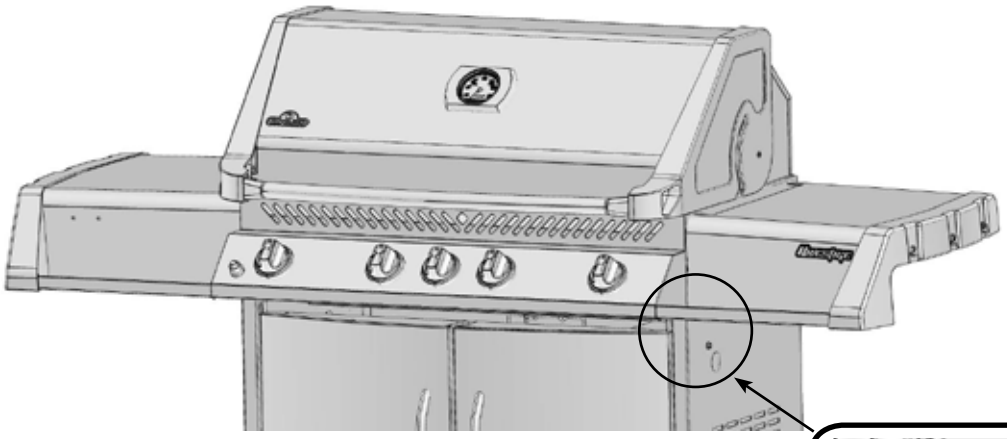
10 x N570-0076 (#8 X1/2”)

4 x N570-0026 (#14 X1/2”)

3/8”(10mm)

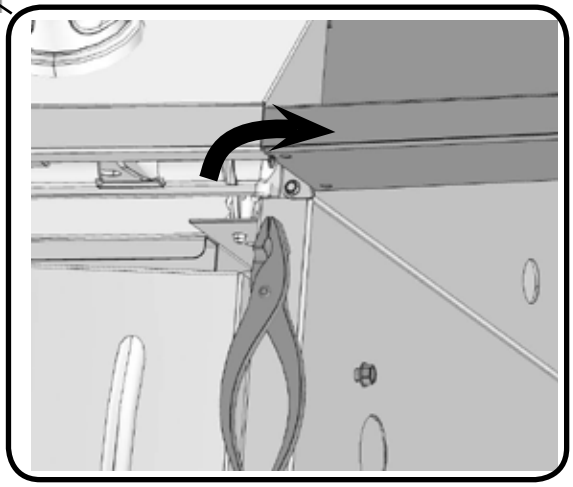




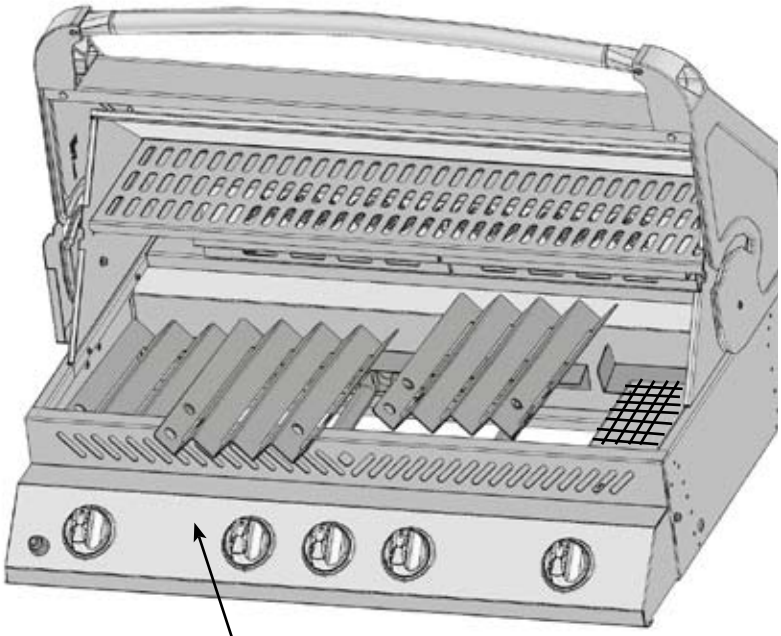


Twist tab to lock in place.

Tournez la patte pour verrouiller.



11.

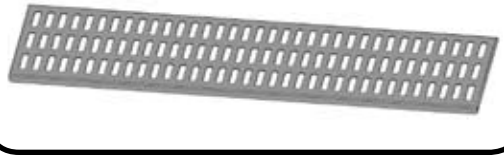


Ensure holes in sear plates are postitoned to the front of the grill.

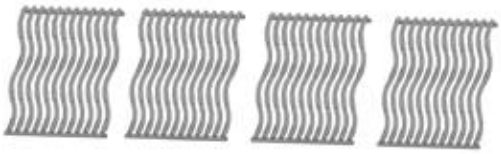
Assurez-vous que les trous dans les plaques de brûleur soient placés à l'avant du gril.

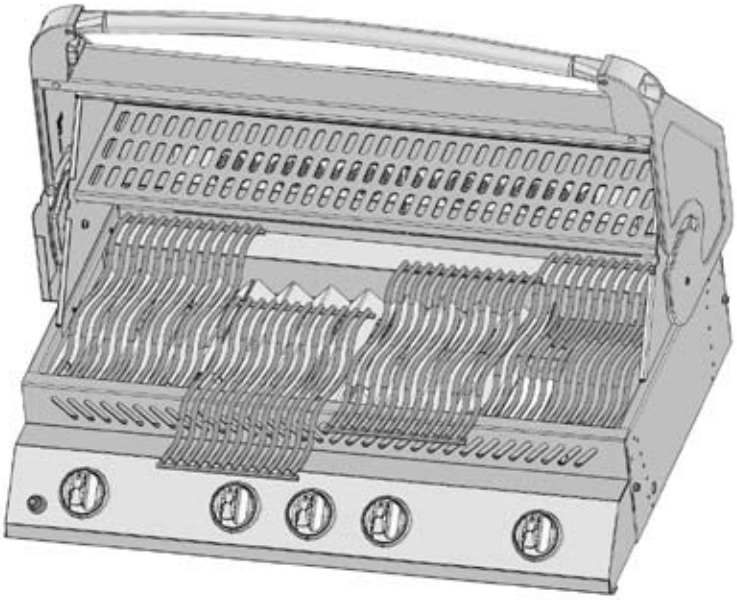
N305-0027

N520-0019



N305-0026





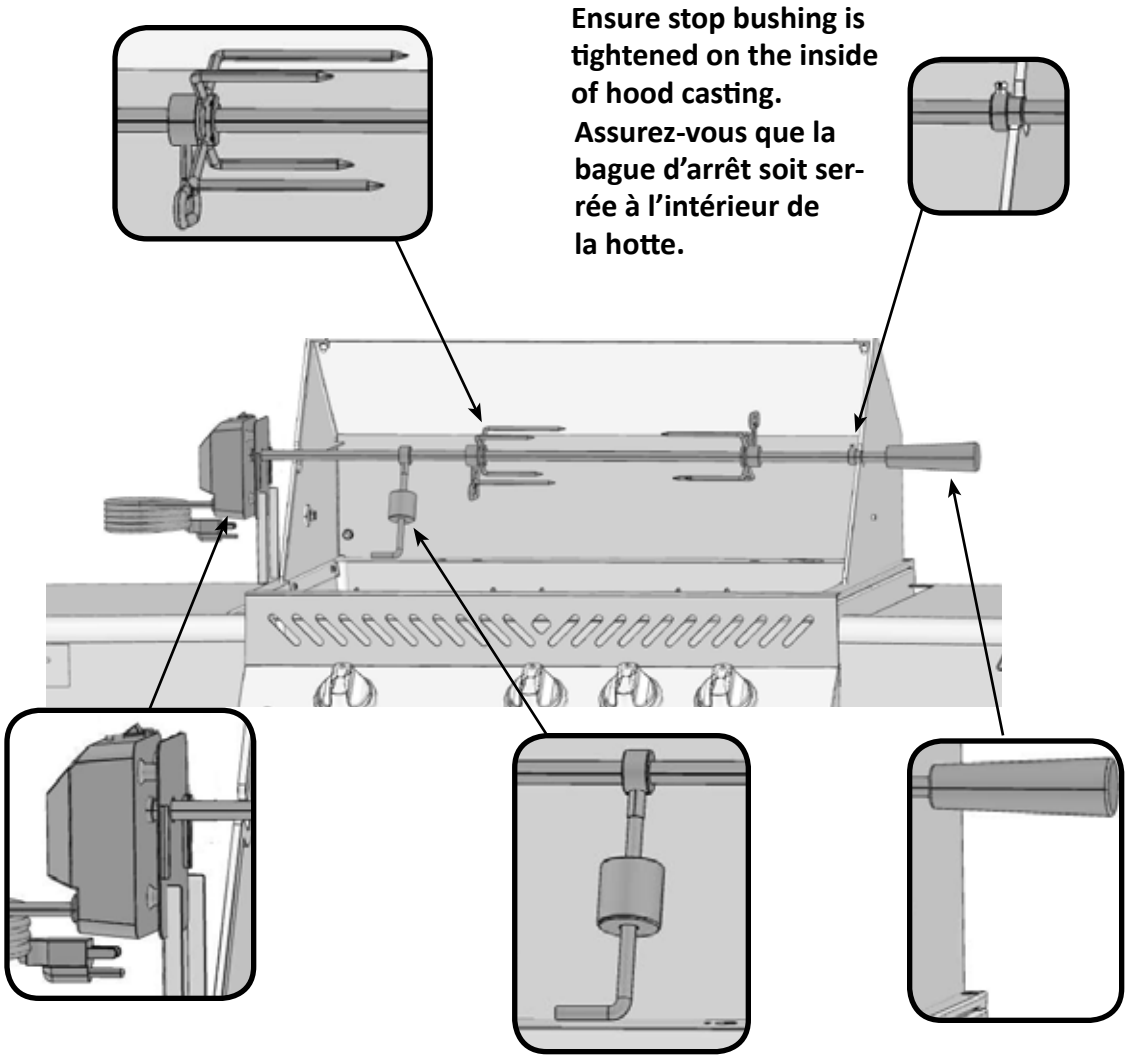
Rotisserie Kit Assembly Instruction

(included with most rear burner units)

Assemble rotisserie kit components as shown.

Instructions D'assemblage De L'ensemble De Rôtissoire

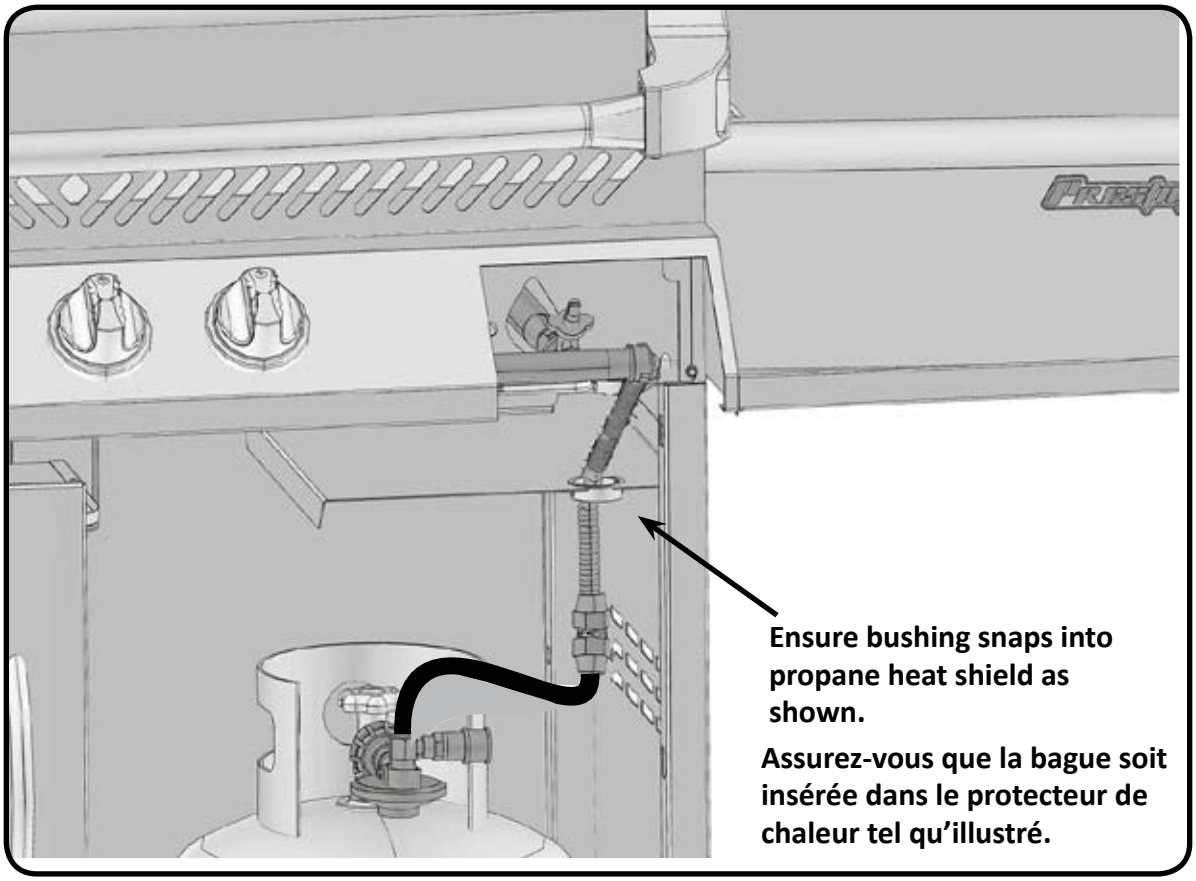
(inclus avec la plupart des appareils avec brûleur arrière)
Assemblez les composantes de la rôtissoire tel qu'illustré.


Ensure stop bushing is tightened on the inside of hood casting.
Assurez-vous que la bague d'arrêt soit serrée à l'intérieur de la hotte.

Propane Only – Proper Hose Connection
Propane Seulement - Branchement Adéquat Du Boyau

WARNING! Ensure the hose does not contact any high temperature surfaces, or it may melt and leak causing a fire.

AVERTISSEMENT! Assurez-vous que le boyau ne touche à aucune surface à haute température sinon il risque de fondre, de provoquer une fuite et causer un feu.



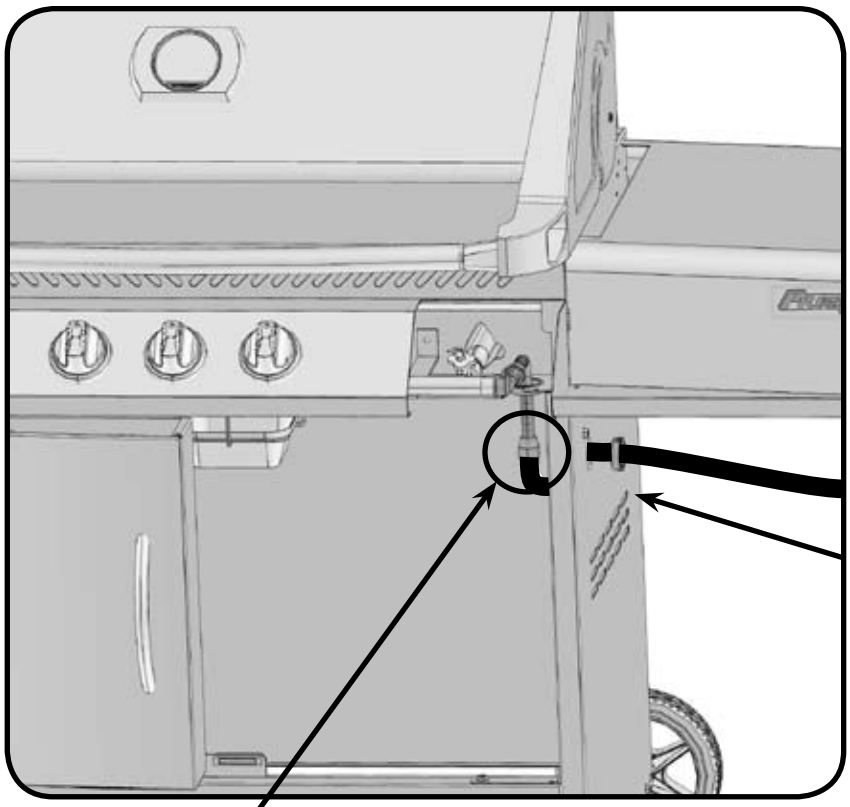
Ensure bushing snaps into propane heat shield as shown.

Assurez-vous que la bague soit insérée dans le protecteur de chaleur tel qu'illustré.

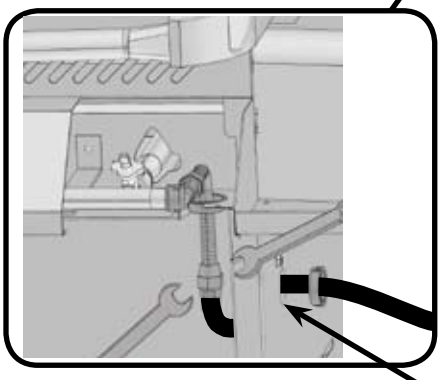
Natural Gas Only – Proper Hose Connection
Gaz Naturel Seulement - Branchement Adéquat Du Boyau

WARNING! The installation must be performed by a licensed gas fitter, and all connections must be leak tested before operating the grill.

AVERTISSEMENT! L'installation doit être effectuée par un installateur certifié pour le gaz et tous les raccordements doivent être testés pour des fuites avant de faire fonctionner le gril.



Ensure bushing snaps into side panel as shown.
Assurez-vous que la bague soit insérée dans le panneau latéral tel qu'illustré.

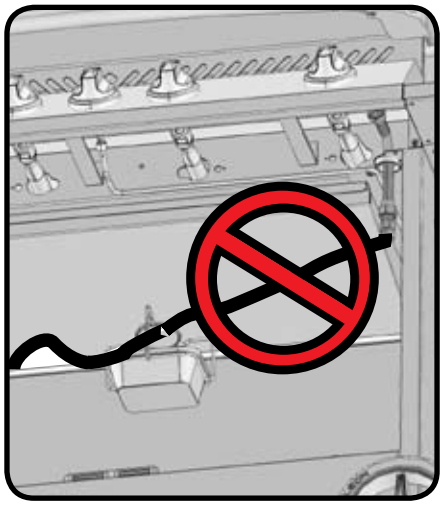


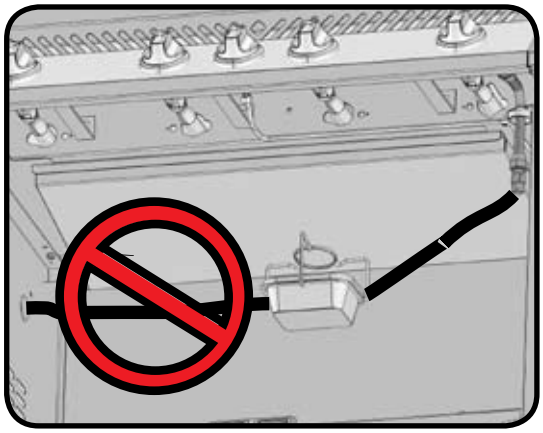
Knockout
Disque Poinçonné

WARNING – FIRE HAZARD
ATTENTION - RISQUE D'INCENDIE

WARNING! Do not route hose underneath drip pan.

AVERTISSEMENT! Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement afin de garder.



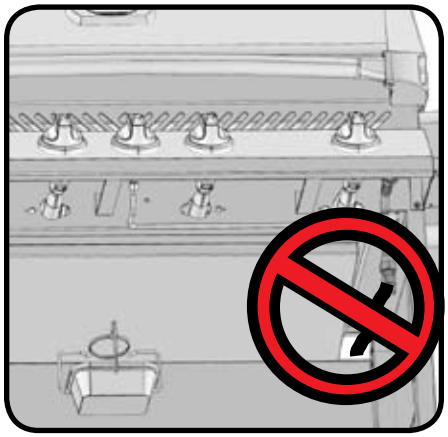


WARNING! Hose must be routed through right side panel only. Do not route hose through left side panel and underneath drip pan.

AVERTISSEMENT! Le boyau doit être acheminé à travers le panneau droit seulement. N'acheminez pas le boyau à travers le panneau gauche et en dessous du tiroir d'égouttement.

WARNING! Do not route hose over top of rear panel.

AVERTISSEMENT! N'acheminez pas le boyau par-dessus le panneau arrière.



WARNING! Ensure the hose does not contact any high temperature surfaces, or it may melt and leak causing a fire.

AVERTISSEMENT! Assurez-vous que le boyau ne touche à aucune surface à haute température sinon il risque de fondre, de provoquer une fuite et causer un feu.

Leak Testing Instructions

WARNING! A leak test must be performed annually and each time a cylinder is hooked up or if a part of the gas system is replaced.

WARNING! Never use an open flame to check for gas leaks. Be certain no sparks or open flames are in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property, serious bodily injury, or death.

Leak testing: This must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test, and remove all sources of ignition. See Leak Testing Diagram for areas to check. Turn all burner controls to the off position. Turn gas supply valve on.

Brush a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.

Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or have the part replaced with one recommended by the Napoleon Customer Care department and have the grill inspected by a certified gas installer.

If the leak cannot be stopped, immediately shut off the gas supply, disconnect it, and have the grill inspected by a certified gas installer or dealer. Do not use the grill until the leak has been corrected.

Test De Détection De Fuites

AVERTISSEMENT! Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée

AVERTISSEMENT! N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier pour des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune étincelle ni flamme nue à proximité de l'endroit à vérifier. Les étincelles ou les flammes nues provoqueront un feu ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures graves ou des pertes de vie.

Test De Fuites: Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

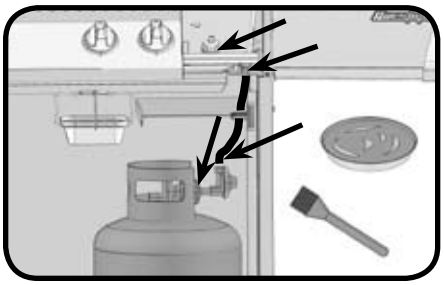
1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.

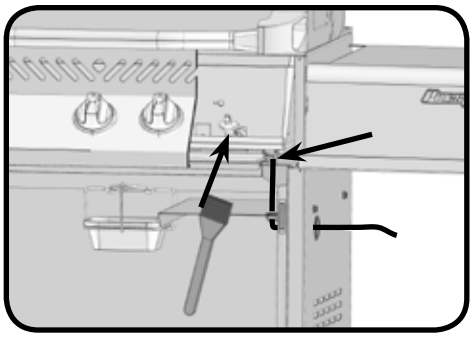
2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.

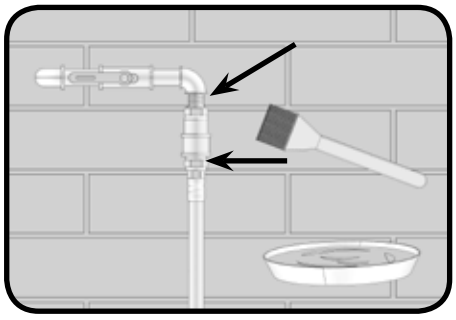
3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le détaillant.

4 - Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.

5 - Fermez la soupape de la bonbonne.







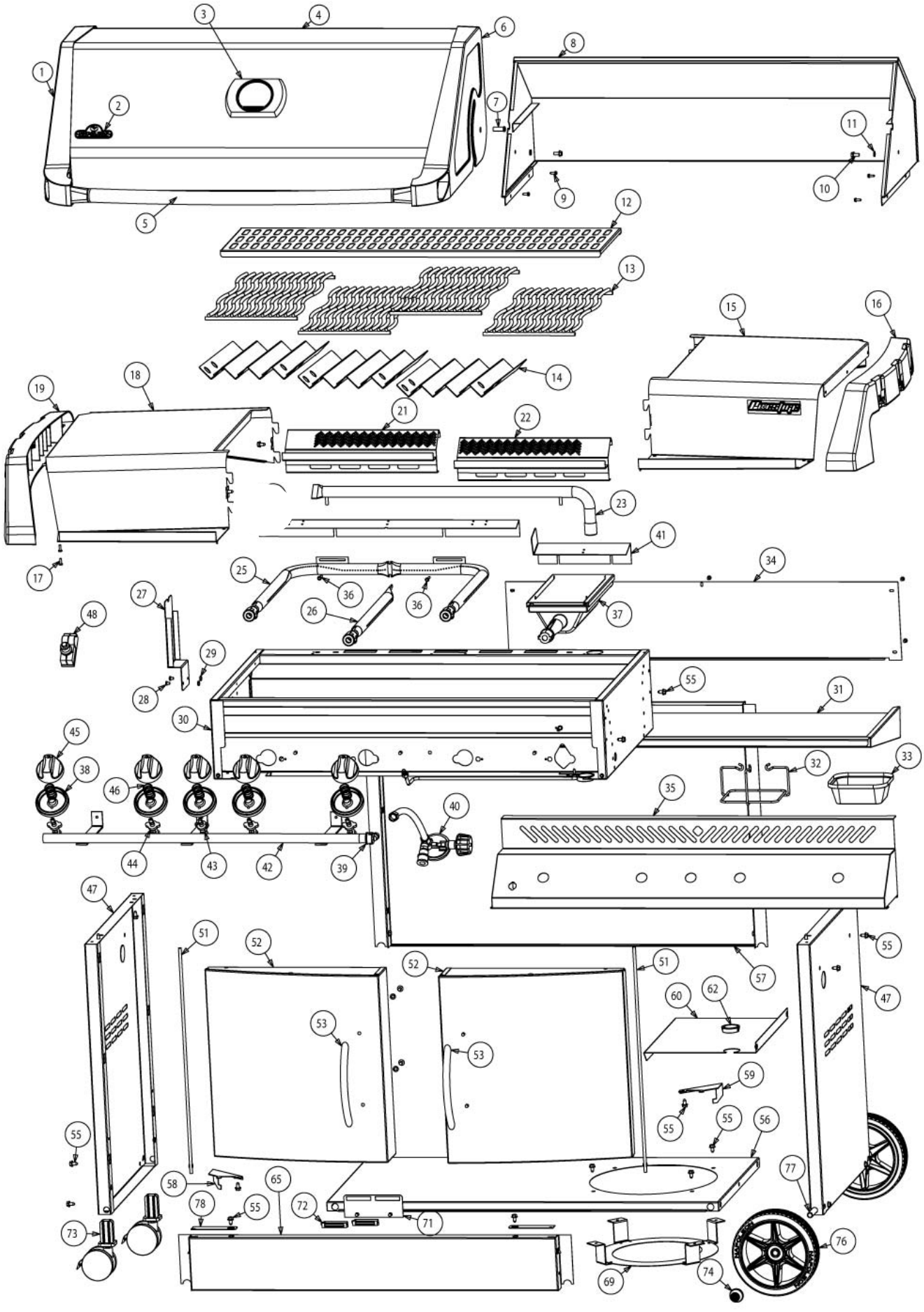
Parts List / Liste Des Pièces

Item	Part #	Description	PT600RBI
1	n135-0020g	left side lid casting / moulage gauche du couvercle	x
2	n385-0129	NAPOLEON logo / logo NAPOLEON	x
	w450-0005	logo spring clips / écrous à ressort pour logo	x
	n510-0002	black silicone lid bumper / pare-chocs du couvercle (silicone noir)	x
3	n685-0004	temperature gauge / jauge de température	x
4	n010-0477	stainless steel lid insert / couvercle en acier inoxydable	x
	n335-0016z	bronze lid insert / couvercle bronze	x
5	n325-0030	lid handle / poignée du couvercle	x
6	n135-0021g	right side lid casting / moulage droite du couvercle	x
7	n570-0015	lid pivot screw / écrous du pivot	x
8	n010-0178k	hood assembly / ensemble du couvercle	x
9	n570-0008	#8 x 1/2” screw / vis #8 x 1/2”	x
10	n570-0024	1/4-20 x 1/2” screw / vis 1/4-20 x 1/2”	x
11	n735-0002	1/4” lockwasher / rondelle à ressort 1/4”	x
12	n520-0019	warming rack / grille rechaud	x
13	n305-0026	cooking grids - stainless rod / grille de cuisson - en acier inoxydable	x
14	n305-0027	sear plate / plaque de brûleur	x
15	n590-0141	stainless steel side shelf right / tablette latérale en acier inoxydable droite	x
16	n120-0007g	LUXIDIO side shelf end cap right / embout en LUXIDIO de la tablette latérale droite	x
17	n590-0076	screw #8 x 1/2” / vis #8 x 1/2”	x
18	n590-0140	stainless steel side shelf left / tablette latérale en acier inoxydable gauche	x
19	n120-0006g	LUXIDIO side shelf end cap left / embout en LUXIDIO de la tablette latérale gauche	x
21	n010-0184	back burner housing - left (infra-red) / boîter du brûleur arriére - gauche (infra-rouge)	x
22	n010-0185	back burner housing - right (infra-red) / boîter du brûleur arriére - droite (infra-rouge)	x
23	n100-0015	back burner / brûleur arriére	x
24	n200-0019	burner grease shield / plaque de brûleur	x
25	n100-0034	tube burner left/right / brûleur à tube gauche/droite	x
26	n100-0035	tube burner center / brûleur à tube centre	x
27	n475-0016	rotisserie mount / support de la rôtissoire	x
28	n570-0019	10-24 x 1/4” screw / vis 10-24 x 1/4”	x
29	n450-0009	10-24 nut / écrou 10-24	x
30	n010-0423	base / cuve	x
31	n710-0046	drippan / tiroir d’egouttement	x
32	n160-0006p	grease tray holder / support du récipient à graisse	x
33	n710-0062	replacement grease tray / ensemble de récipients à graisse	x
34	n200-0018g	back cover / couvercle arrière	x
35	n475-0162	control panel / panneau de contrôle	x
36	n570-0021	#8 x 1” screw / vis #8 x 1”	x
37	n010-0498	main infrared burner / brûleur principal infrarouge	x
38	n051-0001	control knob bezel / monture de bouton de commande	x
39	n255-0001	90 degree elbow (3/8 F to 1/2 FP) / coude degrés (3/8 F to 1/2 FP)	x
	n255-0027	union fitting (3/8 M flare to 3/8 M flare) / ajustage de précision des syndicats (3/8 M de 3/8 M)	x
	n720-0044	flexible stainless steel tubing / tuyauterie flexible d’acier inoxydable	x
40	n530-0003	1-outlet regulator / ensemble de tuyau de régulateur à 1 sortie	p
	n345-0001	10ft n/g hose c/w quick disconnect / tuyau de 10 pieds avec débranchement rapide	n
	n345-0003	10ft n/g hose - hose only / tuyau de 10 pieds - tuyau seulement	n
41	n080-0189	infrared burner support / appui infrarouge de brûleur	x
42	n432-0013	manifold tube c/w brackets / tuyau collecteur avec fixations	x
43a	n725-0007	rear burner valve / soupape brûleur arriére	p
43b	n725-0008	rear burner valve / soupape brûleur arriére	n
	n255-0006	rear burner comp. fitting - valve end / brûleur arriére complet raccord de soupape	x
	n720-0045	rear burner supply tube / tuyau d’alimenation brûleur arriére	x

Parts List / Liste Des Pièces

Item	Part #	Description	PT600RBI
	n010-0188	rear burner orifice assembly / ensemble des orifices brûleur arriére	p
	n010-0189	rear burner orifice assembly / ensemble des orifices brûleur arriére	n
44a	n725-0009	main burner valve / soupape brûleur principal	p
44b	n725-0010	main burner valve / soupape brûleur principal	n
	n455-0007	#59 main burner orifice / bec d'orifice #59 brûleur principal	p
	n455-0008	#53 main burner orifice / bec d'orifice #53 brûleur principal	n
45	n380-0009	control knob, main burner / bouton de contrôle principal	x
	n380-0009r	burner control knob red / bouton de contrôle rouge	x
46	n630-0003	bezel retaining spring / ressort de retenue de monture	x
47	n475-0222g	left side cart enclosure / panneau gauche pour chariot	x
48	n357-0015	electronic ignition, 3-spark / allumeur électronique - 3 étincelles	x
	n240-0016	tube burner electrode / électrode de brûleur à tube	x
	n240-0025	infrared burner electrode / électrode du brûleur infrarouge	x
	n750-0018	electrode wire / fil d'électrode	x
	n200-0070	infrared burner electrode cover / couverture infrarouge d'électrode de brûleur	x
	n350-0054	collector box - main burner / boite du collecteur du brûleur principal	x
51	n555-0012	door pivot rod / tige-pivot de porte	x
52	n010-0559ss	cart door assembly stainless steel / ensemble de porte pour chariot acier inoxydable	x
	n010-0559z	cart door assembly bronze / ensemble de porte pour chariot bronze	x
53	n325-0049	door handle / poignée de porte	x
	n570-0029	1/4-20 x 3/8" screw / vis 1/4-20 x 3/8"	x
	n735-0002	1/4" lockwasher / rondelle à ressort 1/4"	x
55	n570-0026	#14 x 1/2" screw / vis #14 x 1/2"	x
56a	n590-0153g	bottom shelf - propane / tablettes inférieur - propane	p
56b	n590-0152g	bottom shelf - natural / tablettes inférieur - naturel	n
57	n475-0143g	rear cart panel / panneau arriére pour chariot	x
58	n080-0130p	door stop bracket - left / support d'arrét de porte - gauche	x
59	n080-0166p	door stop bracket - right / support d'arrét de porte - droite	x
60	n585-0025p	heat shield / pare-chaleur	p
62	n105-0002	snap bushing / bague à pression	x
65	n525-0008g	cross beam / barre de traverse	x
69	n010-0360p	tank ring support / support de la bouteille	p
71	n080-0165p	magnet bracket / support à aiment	x
72	n430-0002	magnetic catch / loquet magnétique	x
73	n130-0010	caster assembly - each / ensemble de roulettes (unité)	x
74	n450-0023	axle cap / enjoliveur	x
76	n745-0007	wheel - each / roue (unité)	x
77	n015-0004	axle / essieu	x
78	n080-0193	bracket, door adjusting / support, ajustement de porte	x
	n020-0134	main assembly baggie / prinical sac d'accessories pour le montage	x
	64600	rotisserie kit / ensemble de la rôtissoire	x
	63180	vinyl cover / housse en vinyle	ac
	56018	stainless steel griddle / plaque de cuisson en acier inoxydable	ac
	67600	charcoal tray / support à charbon	ac
	62007	replacement grease trays (5 pieces) foil / ensemble de récipients à graisse foil	ac
	62008	replacement grease trays (5 pieces) aluminium / ensemble de récipients à graisse aluminium	ac

x - standard	p - propane units only	p - appareils propane seulement
x - compris	n - natural gas units only	n - appareils gaz naturel seulement
	ac - accessory	ac - accessoires


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
21
22
23
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
51
52
53
55
56
57
58
59
60
62
65
69
71
72
73
74
76
77
78

NAPOLEON®
GOURMET GRILLS
Award Winning Products

FAX TO: 705 727 4282

ACCESSORIES & PARTS ORDER FORM

PLEASE PRINT CLEARLY

CONTACT NAME:_____

SHIP TO :_____

_____

_____

_____

TEL :_____ **FAX :**_____

EMAIL: _____

VISA OR MASTERCARD # :_____ **EXPIRY DATE:** _____

SIGNATURE:_____

QUANTITY	PART NUMBER	DESCRIPTION

TAXES MAY APPLY
SHIPPING EXTRA

IF CONFIRMATION IS REQUIRED PLEASE INCLUDE A FAX NUMBER OR EMAIL ADDRESS

TÉLÉCOPIEZ AU: 705 727 4282

BON DE COMMANDE POUR PIÈCES/ACCESSOIRES

NOM DU CLIENT_____

ADRESSE:_____

_____

_____

_____

TÉLÉPHONE :_____ **FAX :**_____

EMAIL: _____

 # VISA OU MASTERCARD :_____ **DATE D'EXPIRATION :** _____

SIGNATURE:_____

QUANTITÉ	NUMÉRO DE PRODUIT	DESCRIPTION

LES TAXES PEUVENT S'APPLIQUER
LES FRAIS D'EXPEDITION SUPPLÉMENTAIRE

SI VOUS DÉSIREZ RECEVOIR UNE CONFIRMATION, VEUILLEZ INCLURE UN NUMÉRO DE TÉLÉCOPIEUR OU UNE ADRESSE COURRIEL